

## Rezept

# Passionsfrucht-Bären

Ein Rezept von [Passionsfrucht-Bären](#), am 28.06.2026

## Zutaten

<b>350 g</b> Mehl	<b>60 g</b> Kokosmilchpulver (Asialaden)
<b>290 g</b> kalte Butter	<b>120 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>1</b> Eiweiß
Salz	<b>4 EL</b> Sahne
<b>2-3</b> Passionsfrüchte	<b>200 g</b> Puderzucker
Mehl zum Arbeiten	Bären-Ausstechform

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Kokosmilchpulver in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Auf dem Rand 250 g Butter in kleinen Flöckchen, Zucker und Vanillezucker verteilen. Das Eiweiß, 1 Prise Salz und die Sahne in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Für den Guss die Passionsfrüchte halbieren und das Mark mit einem Löffel auslösen. 4 EL Fruchtmarm mit den Kernen, der restlichen Butter und Puderzucker in einem Topf verrühren. Schwach erhitzen, bis eine streichfähige Masse entsteht.
3. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Nach und nach daraus Bären ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Die Bären im Ofen (Mitte) in 7-8 Min. hellgelb backen. Dann sofort den Guss aufstreichen. Bären auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.