

Rezept

Schnelle helle Bärenatzen

Ein Rezept von Schnelle helle Bärenatzen, am 10.06.2026

Zutaten

100 g weiße Schokolade	2 Eiweiß (M)
1 Prise Salz	200 g gehäutete gemahlene Mandeln
100 g Zucker	1/4 TL Zimtpulver
1/4 TL Orangenschalen-Aroma (Fertigprodukt; Backaroma)	2 Prisen gemahlene Vanille (nach Belieben)
Zucker zum Arbeiten	1 Bärenatzenform

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Schokolade mit der Küchenmaschine rasch fein reiben, damit sie nicht schmilzt (oder mit der Küchenreibe, dann die Schokolade vorher kühlen).
2. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Schokolade, Mandeln, Zucker, Zimtpulver, Orangenschalen-Aroma und nach Belieben die Vanille dazugeben und alles mit einem Teigspatel zu einem formbaren Teig verarbeiten.
3. Nach und nach aus dem Teig ca. 3 cm große Kugeln formen, in etwas Zucker wälzen, nicht zu fest in die Bärenatzenform drücken und auf die Bleche stürzen, dazu die Form leicht aufschlagen. Die Form zwischendurch immer wieder mit dem Finger säubern und mit Zucker austreuen. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen ca. 15 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.