

Rezept

Weihnachtliche Bärenatzen

Ein Rezept von Weihnachtliche Bärenatzen, am 21.03.2023

Zutaten

60 g Zartbitterschokolade	200 g weiche Butter
100 g feiner Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss	150 g gemahlene Mandeln
300 g Mehl	100 g Zartbitterkuvertüre
1 Bärenatzenförmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter mit Zucker, geschmolzener Schokolade, Vanillezucker und Muskatnuss mit den Schneebesens des Handrührgeräts cremig rühren. Die Masse mit Mandeln und Mehl rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig halbieren und jede Hälfte zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen. Die Teigrollen in 50 Scheiben schneiden, diese zu Kugeln formen und nacheinander in ein Bärenatzenförmchen geben, dann flach drücken und auf das Blech stürzen. Im Backofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Die Kuvertüre fein hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Ein Kuchengitter auf Backpapier stellen. Die Bärenatzen jeweils zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf dem Kuchengitter trocknen lassen.