

Bärentatzen 2 Gebäckp.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Gebäckpresse

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
85	Gramm	Margarine
65	Gramm	Zucker
	Etwas	Zitronenschale
1	Pack.	Vanillinzucker
315	Gramm	Mehl
1		Eigelb

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

75	Gramm	Kokosfett
75	Gramm	Puderzucker
	Etwas	Nougat

Anleitung:

Butter, Margarine, Zucker und Eigelb und Gewürze gut miteinander verrühren. Dann das Mehl unterkneten. Teig in eine Gebäckpresse geben, und auf ein gefettetes Blech spritzen. Bei 180°C etwa 12 Minuten hell ausbacken. Abkühlen lassen. Für die Füllung Kokosfett mit Puderzucker und etwas Nougat schaumig rühren. Die Bärentatzen damit füllen.