

Bärentatzen 3 Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl (Dinkelmehl), feingemahlenes
70	Gramm	Mandeln, gemahlen
100	Gramm	Honig
125	Gramm	Butter
1	Essl.	Kakaopulver
1/4	Teel.	Zimt
1	Messersp.	Nelken, gemahlen
1	Prise	Salz

Anleitung:

Das Dinkelmehl mit den Mandeln mischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen. Den Backofen vorheizen und das Backblech einfetten. Aus dem Teig zwei 3 cm dicke Teigrollen formen. Mit dem Messer kleine Stücke abschneiden und daraus muskatnussgrosse Kugeln formen. Diese auf das Backblech setzen und mit einer grobzinkigen Kuchengabel andrücken, so daß sie wie Bärentatzen aussehen. Die Plätzchen ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten