

## Bärentatzen 6

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Sandzucker
500	Gramm	Ungeschälte geriebene Mandel
250	Gramm	Geriebene Blockschokolade
3	Stücke	Eier
1	Teel.	Zimt
	Etwas	Zitronenschale

### Anleitung:

Zunächst braucht man Formen für die Bärentatzen, die es in schwäbischen Haushaltsgeschäften gibt oder schaut Euch auf Weihnachts- oder Jahrmärkten um. Man muß gut und sorgfältig diese Model mit Sandzucker auszuckern.

Meiner Meinung nach reicht es aber die Teigkugeln in Zucker zu wälzen und in die Bärentatzenform leicht eindrücken. Den Teig stellt man her mit den oben genannten Zutaten.

Man läßt ihn eine Stunde stehen und formt dann nußgroße Kugeln. Sie werden in die Muschel oder Bärentatzenform gedrückt. Von dort setzt man sie auf ein gefettetes Blech und läßt sie über Nacht trocknen. Die "Bärentätzle" werden in schwacher Hitze herausgebacken