

Bärentatzen 7 V. Blech

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eiweiß steif schlagen
200	Gramm	Honig unter ständigem Schlagen nach und nach Hinzufügen So lange schlagen bis die Masse glänzend ist
80	Gramm	Haferflocken fein gemahlen hinzufügen
250	Gramm	Gemahlene Mandeln hinzufügen
100	Gramm	Zartbitter-Schokolade fein hacken, hinzufügen
1/4	Teel.	Zimt-gemahlen-hinzufügen
1/4	Teel.	Nelken gemahlen hinzufügen
1		Zitrone unbehandelt abgeriebene Schale, Hinzufügen Alles gut vermengen !

Anleitung:

Hier geht es wohl um ein Bärentatzen Blech, wo die Model im Blech sind anderst gemeint Französisches Feingebäck, den Mandeleine Gebäck.

Bärentatzen-Formen ausbuttern, mit Haferflocken ausstreuen, Teig einfüllen bei 200°C/Gas Stufe 3/Umluft 150°C etwa 15-20 Minuten backen, aus den Förmchen klopfen, abkühlen lassen

Deko: 30 g Puderzucker in eine Tasse geben 1 TL Wasser hinzufügen glatt verrühren, in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden, Tatzenkrallen mit der Glasur verzieren mit 3 EL Zucker bestreuen und Guss gut abtrocknen lassen.