

Walnuss - Bärentatzen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 60 Stück

250	Gramm	Butter oder Margarine
125	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillinzucker
		Salz
1		Ei
125	Gramm	Walnüsse gemahlen
3	Tropfen	Bittermandelaroma
125	Gramm	Speisestärke
250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Nougatmasse
40		Mokkabohnen
10	klein.	Braune Schokoherzen
10	klein.	Weisse Schokoherzen

Anleitung:

Butter oder Margarine mit Puderzucker, Vanillinzucker und einer Prise Salzschaumig rühren. Das Ei unterrühren. Dann die Walnüsse, das Mandelaroma und die gesiebte Stärke-Mehl-Mischung unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 5 füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, kleine Bärentatzen daraufspritzen.

Im 200°C heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 12-14 Min. backen. Das Backblech auf ein Kuchengitter stellen und die Tatzen kalt werden lassen. Nougat im heißen Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen.

Die Hälfte der Tatzen auf der glatten Seite mit Nougat bestreichen, bei einer Zubereitung von 60 Stück 2 Esslöffel Nougat zurückbehalten. Nougat 10 Min. antrocknen lassen. Uebrige Tatzen daraufsetzen. Mit restlichem Nougat kleine Tupfen daraufsetzen, mit Mokka-Bohnen und Herzen verzieren. Nougat fest werden lassen.