

Bärentatzen 1.

Kategorien: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

4		Eiweiss
250	Gramm	Mandeln; feingerieben
250	Gramm	Zucker
125	Gramm	Schokolade; gerieben (gute)
1/2	Teel.	Zimt
1/2		Zitronen: Schale gerieben U. etwas Zitronensaft
1	Essl.	Kakao Zucker; zum Wenden

Anleitung:

Die Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, die uebrigen Zutaten darunterruehren. Aus dem Teig nussgrosse Kugeln formen, diese in Zucker waelzen und in ein Baerentatzenfoermchen (Muschelfoermchen) druecken. Die Muscheln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ueber Nacht antrocknen lassen. Am naechsten Morgen bei 180°C 15-18 Minuten backen.

Je nach Groesse der Eier evt. nur 3 Eiweiss verwenden, oder mehr Mandeln/Schokolade zugeben.