

Bärentatzen



Zutaten (für ca. 30 Stück):

- 125 g Edelbitterschokolade
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 250 g gemahlene Mandeln
- 120 g Puderzucker
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Kardamom Pulver
- ½ TL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
- Zucker zum Bestreuen
- 100 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Die Schokolade hacken. Die Eiweiße mit dem Salz zu festem Schnee schlagen. Die Schokolade mit den Mandeln, Puderzucker, Zimt, Kardamon und Zitronenschale verrühren, zum Eischnee geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus dem Teig kleine Portionen abnehmen, auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen und daraus mit einer Gabel Tatzen formen. Die Gabel vor dem Andrücken in heißes Wasser tauchen. Die Bärentatzen 6 bis 8 Stunden zum Trocknen kühl stellen. Nach dem Backen mit Zucker bestreuen und mit Schokolade verzieren.

Backofen: ca. 180° C (Umluft: 160° C)

Backzeit: ca. 20 Minuten