Kleine Bärentatzen

Gebäck » Kekse

Zutaten (15 Stück)

» 100g Butter/Margarine
» 100g Zucker
» 2 Ei(er)
» 75g Mehl
» 30g gem. Mandeln
» 1 EL Kakao
» 1/2 TL Backpulver
» 1 Orange(n)
» 50g Kuvertüre (Vollmilch)
» 50g Kuvertüre (Halbbitter)
» 30g Mandelsplitter

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Fett mit Zucker cremig rühren. Eier nacheinander zufügen. Mehl, gemahlene Mandeln, Kakao, Backpulver und Orangenschale mischen und unterrühren.

2. Bärentatzen-Förmchen fetten, mit Paniermehl ausstreuen und zu 2/3 mit dem Teig füllen. Auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 20min backen. Bärentatzen aus den Förmchen lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

3. Kuvertüren hacken, auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Tatzenspitzen in etwas Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Restliche Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Schokostreifen auf die Tatzen spritzen. Mandelstifte als Krallen in die Kuvertüre drücken. Trocknen lassen.

Nährwerte: 160kcal/E3g/F10g/KH14g pro Stück

angelegt am: 13.03.2005 Rezept-Nr: 1668

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke