

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Bärentatzen Plätzchen Backen

Gattung: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

4	Eiweiß	1/2	Zitronen: Schale gerieben
250 g	Mandeln, fein gerieben		- u. -etwas Zitronensaft
250 g	Zucker	1	Essl. Kakao
125 g	Schokolade, gerieben (gute)		Zucker zum Wenden
1/2 Teel.	Zimt		

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, die übrigen Zutaten darunter rühren.

Aus dem Teig Nuss große Kugeln formen, diese in Zucker wälzen und in ein Bärentatzenförmchen (Muschelförmchen) drücken.

Die Muscheln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und über Nacht antrocknen lassen. am nächsten Morgen bei 180°C 15-18 Minuten backen.