

# Bärentatzen Rezept

## Zutaten:

200 g Butter  
100 g Puderzucker  
50 g Schokolade (Typ Zartbitter)  
150 g gemahlene Mandeln  
300 g Mehl  
3 EL Süße Sahne  
150 g Schokoladenglasur (Typ Dunkel)

## Zubereitung der Bärentatzen:

Das Backrohr auf 200° C vorheizen.

Die Schokolade im Wasserbad unter Rühren zum schmelzen bringen und die Sahne zugeben.

Butter und Zucker mit Hilfe der Küchenmaschine schaumig schlagen, geriebene Mandeln und das Mehl zugeben.

Zu einem Teig verarbeiten.

Teigteile in die Förmchen pressen.

Im Ofen die Tatzen für ca. 15 min auf der Mittelschiene backen und auf dem Küchengitter, abkühlen lassen.

Die Schokoglasur nach Anleitung herstellen und die Tatzen halb reintauchen.

Für ca. 15 h abkühlen lassen.

## Tipp

Die Zutaten für die Bärentatzen, bitte mit der Waage genau abwiegen...

[Zurück zu Backrezepte](#)