

Bärentatzen

Zeit gesamt
1h 10min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

Schokolade, Zartbitter	250 g
Mandeln, gemahlen	150 g
Speisestärke	1 EL
Kakaopulver	1 EL
Zimt	0.25 TL
Eier	2 St.
Salz	
Zucker	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier,
SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 150 g Schokolade fein hacken. In einer Schüssel Mandeln mit gehackter Schokolade, Stärke, Kakao und Zimt mischen.
2. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 2 EL Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee steif und glänzend ist. Schokomasse kurz unterziehen. 2 EL Zucker in einen tiefen Teller geben.
3. Mit kühlen, angefeuchteten Händen kleine Teigportionen abnehmen, zu Kugeln (ca. 3 cm Ø) formen und im Zucker wälzen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mithilfe einer Gabel leicht eindrücken, sodass eine Art Bärentatze entsteht. Im Backofen ca. 12–14 Min. backen, bis die Tatzen knusprig werden. Auskühlen lassen.
4. Übrige Schokolade hacken. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und Schokolade in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Bärentatzen halb in die Schokolade hineintauchen, auf Backpapier trocknen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	276 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	20 g