

BÄRENTATZEN

150g BUTTER | 60g PUDERZUCKER | ¼ TL SALZ
1 VANILLESCHOTE | 1 EIGELB | 200g MEHL
80g SPEISESTÄRKE | 100g DUNKLE SCHOKOLADE

BESCHREIBUNG

- Gib Puderzucker und Salz in eine Schüssel. Trenne das Ei vorsichtig und füge das Eigelb deinem Teig bei. Warte bis die Butter weich ist und mische sie ebenfalls in die Schüssel.
- Dann nimmst du dir die Vanilleschote, schneidest sie auf und kratzt mit einer Gabel das Mark heraus. Gib es zu den anderen Zutaten und verrühre alles gut miteinander.
- Zuletzt kommen Mehl und Speisestärke in die Schüssel. Nimm dir einen Löffel und hebe beides unter deinen Teig, sodass sich die Masse verbindet. Stelle den Teig über Nacht in den Kühlschrank.
- Forme aus dem Teig kleine Kugeln und drücke diese mit einer Gabel platt. Dann kommen die Tatzen auf ein Blech und werden für 15 Minuten bei 150 Grad Umluft im Ofen gebacken.
- Zuletzt sollten dir deine Eltern dabei helfen, die Schokolade zu schmelzen. Tunke dann die fertig gebackenen Tatzen zur Hälfte in Schokolade und lass sie trocknen.



BEWERTE DAS REZEPT:

