

BÄRENTATZEN „INGO“

4 Eiweiß
 1 Prise Salz
 200 g Mandeln (gemahlen)
 130 g Haselnüsse (gemahlen)
 330 g Zucker
 2 Prisen Bourbon-Vanille
 1 TL Zimt
 2 Msp gemahlene Nelken
 1 Msp gemahlener Piment
 3 TL Kakao (ungesüßt)
 200 g Blockschokolade (fein gerieben)
 Abrieb von 1/2 unbehandelter Zitrone
 100 g Zucker zum Wälzen
 Fett für die Formen
 Model oder Madeleine-Formen
 Backpapier
 Kuvertüre
 Mandelsplitter

Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und den Zucker dabei einrieseln lassen. Vanille, Zimt, Nelken und Piment - die vier Gewürze – zusammen mit dem Zitronenabrieb unter den Eischnee mischen. Anschließend werden die Mandeln, die Haselnüsse und das Kakaopulver unter den Eischnee gehoben, zum Schluss kommt noch die geriebene Blockschokolade unter die Mischung. Den Teigabgedeckt etwa zwei Stunden kaltstellen.

Anschließend den Teig länglich ausrollen. Von der Rolle kleine Stücke abschneiden und zu walnussgroßen Kugeln formen. Diese Kugeln in Zucker wälzen und in die gefetteten Bärenatzen-Formen (Madeleineformen) drücken.

Die Tatzen aus der Form klopfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen. Über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen. Im auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 17 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen. Später dann noch mit dem vorderen Teil in flüssige Schokolade (Kuvertüre) tunken und pro Tatze 5 Mandelsplitter setzen.

Bewahren Sie die Bärenatzen noch 2-3 Tage in Alufolie in einer Blechdose auf, dann sind sie weicher und entfalten mehr Aroma.

