

Bärentatzen

von Patrick P.

180 g	Mehl
1 TL	Backpulver
130 g	Butter
1 Pck.	Vanillezucker
120 g	Staubzucker
60 g	Nüsse (gerieben)
25 g	Kakao
1 Msp.	Zimt
1 Pr.	Nelkenpulver

Zubereitung

Für die Bärentatzen die Zutaten zu einem Teig verkneten. Daraus eine ovale Rolle formen, ca. 5 mm breite Scheiben abschneiden und am Ende 3-4 mal für die „Zehen“ einschneiden.

Die Bärentatzen im Rohr goldbraun (180°C, Heißluft, 20 Minuten) backen.

Anschließend die Bärentatzen mit Schokoladenglasur bestreichen und die eingeschnittenen Zehen mit Mandelstiften belegen, so dass sie wie Bärentatzen aussehen.