

Gefüllte Bärentatzen mit Mandeln und Schokolade



- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** Ca. 25 - 30
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : 'Ca. 25 - 30', 'yield' : '' });
```

Bärentatzen sind fast schon ein Klassiker auf deutschen Kaffeetafeln. Bei Erwachsenen und Kindern erfreuen sie sich gleichermaßen großer Beliebtheit und eignen sich daher hervorragend als Gebäck für die Weihnachtszeit. Ganz ohne Mehl gelingt dieses Rezept mit einer Spur Lebkuchengewürz herrlich nussig und wunderbar fluffig mit leckerer Schokoladenglasur.

Zutaten

- 250 g gekühlte Zartbitterschokolade
- 150 g geriebene Mandeln
- 125 g Zucker
- 1 EL Speisestärke
- ¼ TL Lebkuchengewürz
- 2 Eiweiß mit 1 kleine Prise Salz, steif geschlagen
- 125 g erwärmte Aprikosenkonfitüre

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 175 ° C vorheizen, das flache Backblech mit Backtrennpapier auslegen und einfetten.

Schritt2

150 g von der gekühlte Schokolade fein reiben.100g zerbröckeln und auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt3

Geriebene Schokolade, Mandeln, Kakao, Speisestärke und Lebkuchengewürz mischen. Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen. In zwei Schritten unter die Masse heben, und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Mit etwas Abstand etwa 2 - 3 cm längliche Plätzchen spritzen und 12 - 14 min. backen.

Schritt4

Heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig vom Papier lösen. Jeweils 2 Plätzchen auf der Innenseite mit Aprikosen Konfitüre bestreichen und zusammen setzen.

Schritt5

Zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen, abtropfen lassen und auf Pergamentpapier erkalten lassen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Sonstige, Teegebäck, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-baerentatzen-mit-mandeln-und-schokolade/>