

Bärentatzen

Zutaten für ca. 100 Stück:

Teig:

500 g	gemahlene Mandeln
600 g	Puderzucker
130 g	Eiweiß
50 g	Kakao
5 g	Zimt
1 Prise	Salz

ca. 1.285 g Gesamtteig

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem Teig verkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	4 – 5 Minuten
2-Gang Maschine:	4 – 5 Minuten langsam
NOVA:	4 – 5 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig über Nacht kühl stellen, dann in ca. 2 cm dicke Rollen formen und bei den Portionen von etwa 3 cm Länge (10 – 15 g) abstechen.

Daraus kleine Kugeln formen und in Kristallzucker drehen. Diese fest in die gewünschte Form drücken und wieder vorsichtig heraus klopfen. Plätzchen auf das mit Folie belegte Lochblech legen und backen.



Im Holzbackofen:
Bei 210 °C einschießen
Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 210 °C
Unterhitze: 140 °C
Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschießen
Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten