



Schokoladig & fein

Mutige Bärenatzen



Rezept: Annegret Gerleitt | Illustrationen: Liliane Oser

Zutaten

- 125 g Zartbitterschokolade
 - 250 g Zucker
 - 250 g gemahlene Mandeln
 - 2 EL Kakaopulver
 - ½ TL Zimt
 - 3 Eiweiß
 - Kristallzucker
- Zum Verzieren:
- 125 g Schokolade
 - und Mandelstifte

- 1 **Belege ein Backblech** mit Backpapier.
- 2 **Hacke die Schokolade in kleine Stücke** (lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen) und vermische sie mit Zucker, Mandeln, Kakao und den Gewürzen in einer großen Schüssel.
- 3 **Schlage die Eiweiße steif** und rühre sie vorsichtig unter die Mandel-Schokolade-Mischung.
- 4 **Forme mit zwei Löffeln kleine Kekse** aus dem Teig, wende sie im Kristallzucker und lege sie auf das Blech.
- 5 **Lass die Kekse über Nacht gekühlt ruhen.**
- 6 **Backe die Kekse** am nächsten Tag für 15 Minuten im Ofen bei 170 °C (Ober- und Unterhitze). Lass die Tatzen gut auskühlen, bevor du sie vom Blech nimmst. Warm zerbrechen sie leicht!
- 7 **Nimm einen kleinen Kochtopf** und stelle ihn in einen großen Topf, der mit Wasser gefüllt ist. Gib die Schokolade in den kleinen Topf und erhitze das Ganze, bis die Schokolade geschmolzen ist.
- 8 **Tauche die Kekse zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade** und gib Mandelsplitter als Krallen darauf.

