

Berner Bärentatzen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 14 Min. pro Blech

Ergibt ca. 30 Stück

200 g Butter

160 g Zucker

1 Prise Salz

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekratzte Samen

2 Eier

300 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

3 Esslöffel Aprikosenkonfitüre

1 Beutel dunkle Kuchenlasur (125 g), geschmolzen

1. Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker, Salz, Vanillesamen und Eier begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min.iterrühren, bis die Masse heller ist.

2. Mehl mit den Mandeln mischen, begeben, mischen. Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle von ca. 15 mm Ø geben (siehe Tipp). Ca. 3½ cm lange Tropfen auf zwei Backpapiere spritzen. Ein Backpapier auf einen Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 14 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Füllen und Glasieren: Die Hälfte der Tropfen auf der flachen Seite mit der Konfitüre bestreichen, restliche Tropfen daraufsetzen. Bärentatzen mit der Spitze in die Kuchenlasur tauchen, auf einem Backpapier trocknen.

Haltbarkeit: Bärentatzen 2–3 Wochen im Voraus zubereiten, in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

Pro 100 g: 9 g Fett, 2 g Eiweiss, 16 g Kohlenhydrate, 622 kJ (149 kcal)



Tipp: Mit dem Spritzsack «anti-rutsch» lassen sich Massen mühelos und präzise in Form spritzen. Die rutschfeste Aussenseite sorgt für sicheren Halt, die glatte Innenseite erleichtert das Gleiten der Spritzmasse. Die strapazierfähigen Einweg-Spritzsäcke sind in einer praktischen Rolle zu 24 Stück erhältlich, eine Tülle gibt es als Geschenk dazu. **Bestellmöglichkeit auf Seite 28.**

