

FAMILIEN  
KOST 

# BÄRENTATZEN

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



27 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 40 Stück

### Für den Teig:

- 170 g Weizenmehl
- 170 g Speisestärke
- 170 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 250 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei



### Für die Schokoglasur:

- 200 g Zartbitterkuvertüre

## Zubereitung:

1. Rühre die Butter schaumig und mixe das Ei, den Zucker und den Vanillezucker unter. Gib die gemahlene Mandeln, die Speisestärke und das Mehl dazu und rühre sie unter, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Belege ein Blech mit Backpapier und heize den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor. Fülle den Teig in eine Gebäckspritze oder in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und spritze kleine Teigkleckse in Form einer Bärenkugel auf das Blech.
3. Backe die Bärenkugeln Kekse 12 Minuten, bis sie leicht gebräunt sind. Lasse sie dann abkühlen.
4. Schmelze die Kuvertüre im Wasserbad und tauche die Bärenkugeln bis zur Hälfte in die Schokolade. Lege sie zum Festwerden auf ein Kuchengitter.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

