

## Bärentatzen (für rund 30 Stück)

«Bärentatzen sind dank viel Zitronenschale äusserst schmackhaft. Sie halten sich problemlos mehrere Wochen. Einer meiner Spitzenreiter! Das Problem? Sie wecken den Wunsch nach mehr.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
125 g dunkle Schokolade 3 Eiweiss Wenig Salz 250 g gemahlene Mandeln 120 g Zucker (auch 100 g tun es) ½ TL Zimtpulver Wenig Kardamon- und Pimentpulver 6 Tropfen Zitronenaroma Schalenabrieb einer Bio-Zitrone Zucker plus dunkle Kuvertüre Schmales Metallblech mit Bärentatzen-Förmchen (in grossen Warenhäusern erhältlich)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schokolade in kleine Würfel schneiden. Eiweiss mit einer Prise Salz sehr fest schlagen.</li><li>2. Schokolade, Mandeln, Zucker, Gewürze, Zitronenaroma und -schale mischen und unter den Eischnee heben. Zuletzt muss ein fester Teig entstehen.</li><li>3. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Blech mit Backtrennpapier bedecken</li><li>4. Etwas Zucker auf der Arbeitsfläche verteilen, den Teig zu baumnussgrossen Kugeln formen, im Zucker wenden und in die Förmchen drücken. Mit etwas Abstand (nicht zu viel) aufs Blech klopfen. Ihre Hände und die Backförmchen regelmässig waschen, sonst klebt alles.</li><li>5. Die Bärentatzen über Nacht an einem kühlen Ort (Estrich) trocknen.</li><li>6. Die Bärentatzen rund 15 Minuten backen, auskühlen lassen und zur Hälfte in dunkle Kuvertüre tauchen. Erst essen, wenn alles getrocknet ist...</li></ol>

