

Bärentatzen für Kinder

Für die 12er-Bärentatzenform:
etwas Fett

Rührteig:

80 g weiche Margarine oder Butter
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
2 Eier (Größe M)
75 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 gestr. EL Dr. Oetker Kakao
50 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

Außerdem:

25 g weiße Schokolade



etwa 24 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Du kannst die Bärentatzen auch füllen: Hierfür drehst du einfach 12 Tatzen um und bestreichst diese auf der flachen Seite mit beliebiger Konfitüre, Nuss-Nougat-Creme oder 100 g geschmolzener Schokolade. Jetzt setzt du die anderen 12 Tatzen jeweils darauf und drückst sie etwas fest.
- Wenn du weiße Bärentatzen möchtest, kannst du 100 g weiße Schokolade schmelzen und die Tatzen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen.

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Heize den Backofen vor und fette die 12er-Bärentatzenform.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Rühre weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig. Gib nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzu, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei rührst du etwa ½ Min. auf höchster Stufe unter. Mische und siebe Mehl mit Backin und Kakao und rühre es kurz auf mittlerer Stufe unter. Zuletzt hebst du den Krokant unter. Gib jeweils etwa 1 Teelöffel Teig in die Mulden. Schiebe die Bärentatzenform auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Nach dem Backen stürzt du die Bärentatzen vorsichtig auf einen Kuchenrost und lässt sie erkalten.

3. Die abgekühlte Bärentatzenform säuberst du mit Küchenpapier und fettest sie erneut. Aus dem übrigen Teig backst du wie oben beschrieben weitere 12 Bärentatzen.

4. Zerkleinere die weiße Schokolade und schmelze sie bei schwacher Hitze im Wasserbad. Fülle sie in ein Papierspritztütchen oder in einen kleinen Gefrierbeutel. Verschließe diesen gut und schneide eine sehr kleine Ecke ab. Nun spritzt du "Krallen" auf die Bärentatzen und lässt die Schokolade fest werden.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 4 g, Kh: 7 g, kJ: 297, kcal: 71