

# Bärentatzen für Kinder

Ein winterliches Kleingebäck mit Schokolade für Kinder.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für die 12er-Bärentatzenform:**  
Fett

## Rührteig:

80 g weiche Butter oder  
Margarine  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
2 Eier (Größe M)  
75 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
1 EL Dr. Oetker Kakao  
50 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

## Außerdem:

25 g weiße Schokolade

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 Bärentatzenform.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Rühre die Butter oder Margarine 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 Form auf dem Rost in den Backofen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

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

- 3 Die abgekühlte Bärenätzchenform säuberst du mit Küchenpapier und fettest sie erneut. Aus dem übrigen Teig backst du wie oben beschrieben weitere 12 Bärenätzchen.
- 4 Zerkleinere die weiße Schokolade und schmelze sie bei schwacher Hitze im Wasserbad. Fülle sie in ein Papierspritztüchlein oder in einen kleinen Gefrierbeutel. Verschließe diesen gut und schneide eine sehr kleine Ecke ab. Nun spritzt du "Krallen" auf die Bärenätzchen und lässt die Schokolade fest werden.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Du kannst die Bärenätzchen auch füllen: Hierfür drehst du einfach 12 Tätzchen 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 Tätzchen jeweils darauf und drückst sie etwas fest.
- Wenn du weiße Bärenätzchen möchtest, kannst du 100 g weiße Schokolade schmelzen und die Tätzchen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen.