

# Tatzen

Leckere Bärentatzen Plätzchen mit Konfitüre und Schokolade nicht nur zu Weihnachten - Schokotatzen Rezept einfach selber backen.

etwa 100 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

Fett

### Rührteig:

250 g weiche Butter oder

Margarine

125 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma

300 g Weizenmehl

20 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 EL Milch

50 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

### Füllung:

50 g helle Konfitüre z. B. Aprikose

### Zum Verzieren:

150 g Zartbitterschokolade

## Wie backe ich Tatzen-Kekse?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl und Gustin mischen, abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln unterheben. Den Teig in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 7 cm) füllen und in Form von kleinen Tatzen auf das Backblech spritzen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**



Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Füllung zubereiten:**

Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einen Gefrierbeutel füllen. Auf die Hälfte der Tatzen Konfitüre auf die Unterseite spritzen. Die übrigen Tatzen auflegen und leicht andrücken.

**4 Verzieren:**

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Spitzen der Bärenatzen in Schokolade tauchen, auf Backpapier legen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen lassen sich die Plätzchen 2 Wochen aufbewahren.

