



## *Bärentatzen*

### Zutaten:

375 g Butter	6 g frisch geriebener Ingwer
190 g Puderzucker	1,5 TL Piment
Mark von 1,5 Vanilleschoten	1 Bio-Orange (Abrieb)
2 Eier	375 g Mehl
190 g gemahlene geröstete Mandeln	200 g Zartbitterkuvertüre (geschmolzen)

### Zubereitung:

1. Rührt Butter, Puderzucker und das Mark von den Vanilleschoten mit einem Handrührgerät glatt.
2. Gebt die Eier dazu. Mandeln, Ingwer, Piment, Orangenabrieb und Mehl unterrühren.
3. Den Teig füllt Ihr in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Spritzt die Bärentatzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Lasst dabei genügend Platz zwischen den einzelnen Hälften, weil der Teig beim Backen etwas auseinander läuft.
4. Stellt Euer Backblech etwa eine halbe Stunde kühl und heizt den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
5. Nun ab damit in den Backofen für ca. 15 Minuten.
6. Lasst Eure Bärentatzen auskühlen. Anschließend könnt Ihr die Bärentatzen mit den Spitzen in die Kuvertüre tauchen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech trocknen lassen.