



Rezepttipp

Bärentatzen, zuckerreduziert

Hier haben wir ein Rezept für leckere Bärentatzen für dich. Wir lieben diese Kekse und backen sie jedes Jahr zu Weihnachten.

Normalerweise backen und kochen wir alles nur noch mit Zuckerersatzstoffen wie Xylit oder Erythrit. So auch den Teig für die Bärentatzen.

Allerdings sind diese Kekse nur zuckerreduziert, da hier Marmelade für die Füllung und Schokolade für die Glasur benötigt wird. Dennoch sind die Bärentatzen sehr lecker und solltest du unbedingt mal ausprobieren.

Folgende Zutaten benötigst du:

- 250 g Margarine
- 170 g Xylit **
- 1 Ei
- ½ Vanilleschote
- 75 g Mandeln
- 175 g Dinkelmehl Typ 630
- 175 g feine Speisestärke
- Marmelade
- Schoko-Glasur



** Du kannst an dieser Stelle auch normalen Zucker verwenden.

Zubereitung:

- 1) Margarine schmelzen und mit dem Xylit mit einem Handrührgerät cremig schlagen.
- 2) Ei, Mandeln und Mark der Vanilleschote unterrühren.
- 3) Mehl und Speisestärke löffelweise abwechselnd unterrühren
- 4) Den Teig in einen Spritzbeutel oder Garnierspritze geben und ungefähr gleichgroße Tatzen auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech spritzen.
- 5) Im vorgeheizte Backofen (Umluft 180°Grad) 10 – 15 Minuten goldbraun backen.
- 6) Tatzen auskühlen lassen.
- 7) Tatzen nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen, jede zweite Tatze mit Marmelade bestreichen und mit der unbestrichenen Tatze zusammenkleben.
- 8) Glasur nach Anleitung erwärmen und jede Tatze mit einem Ende in die flüssige Schokolade tauchen.
- 9) Schokolade trocknen lassen und die Tatzen in eine Keksdose geben.
- 10) Für Weihnachten aufheben oder einfach nach Lust und Laune genießen.

Weitere Plätzchen-Varianten und -ideen findest du auf unserm Blog in der Rezeptdatenbank
<https://fun4.family/kochen-backen-rezepte/>