



BÄrentatzen

Description

Zutaten

Vorbereitungszeit 10 Min

Zubereitungszeit 12 Min

Gesamtzeit 22 Min

100 g Puderzucker

250 g Butter, weich

2 EL Milch

250 g Mehl

1 Ei (Größe M)

1 Packung Vanillezucker

0.5 Zitrone, Abrieb davon

1 Prise Salz

150 g Nougat

200 g Kuvertüre (Zartbitter oder nach Belieben)

default watermark

Schritt 1: Teig zubereiten

Zuerst Puderzucker, Ei, Salz, Vanillezucker und die weiche Butter mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Dann die Milch und der Abrieb einer halben Zitrone hinzugeben und alles zusammen glatt rühren.

Zum Schluss das Mehl unterheben.

Schritt 2: BÄrentatzen formen und backen

Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sternfülle füllen und zu kleinen tatzigen Tupfen spritzen.

Anschließend das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen (Umluft: 175 °C) ca. 10-12 Minuten golden backen.

Schritt 3: BÄrentatzen füllen

Wenn die Kekse ausgekühlt sind, auf die eine Hälfte ein bisschen geschmolzenen Nougat spritzen und etwas anziehen lassen. Anschließend zwei Kekse durch das Nougat verbinden/zusammenklappen.

Schritt 4: Barentatzen fertigstellen

Die Barentatzen nach dem zusammensetzen kurz fest werden lassen und bis zur Hälfte in flüssiger Kuvertüre tauchen und so verzieren.

Video: <https://www.sixx.de/serien/enie-backt/rezepte/barentatzen-2863>



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Mai 21, 2022

Author

jeanny