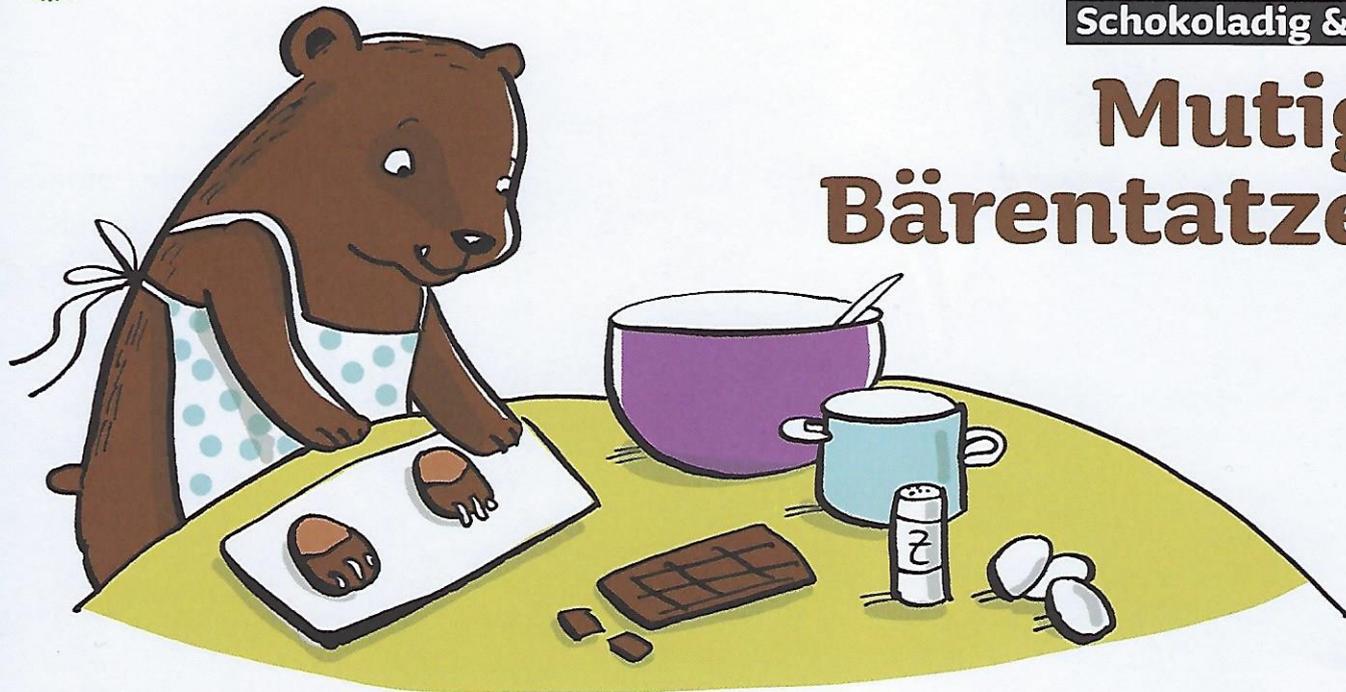
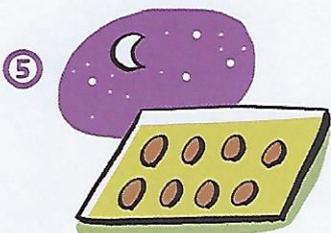
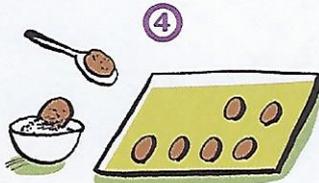


Mutige Bärenatzen



Zutaten

- 125 g Zartbitterschokolade
- 250 g Zucker
- 250 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Kakaopulver
- ½ TL Zimt
- 3 Eiweiß
- Kristallzucker
- Zum Verzieren:
- 125 g Schokolade
- und Mandelstifte



① **Belege ein Backblech** mit Backpapier.

② **Hacke die Schokolade in kleine Stücke** (lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen) und vermische sie mit Zucker, Mandeln, Kakao und den Gewürzen in einer großen Schüssel.

③ **Schlage die Eiweiße steif** und rühre sie vorsichtig unter die Mandel-Schokoladen-Mischung.

④ **Forme mit zwei Löffeln kleine Kekse** aus dem Teig, wende sie im Kristallzucker und lege sie auf das Blech.

⑤ **Lass die Kekse über Nacht gekühlt ruhen.**

⑥ **Backe die Kekse** am nächsten Tag für 15 Minuten im Ofen bei 170°C (Ober- und Unterhitze). Lass die Tatzen gut auskühlen, bevor du sie vom Blech nimmst. Warm zerbrechen sie leicht!

⑦ **Nimm einen kleinen Kochtopf** und stelle ihn in einen großen Topf, der mit Wasser gefüllt ist. Gib die Schokolade in den kleinen Topf und erhitz das Ganze, bis die Schokolade geschmolzen ist.

⑧ **Tauche die Kekse zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade** und gib Mandelsplitter als Krallen darauf.

