



Schokoladig & fein

# Mutige Bärenatzen



Rezept: Annegret Gerleit | Illustrationen: Liliane Oser

### 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



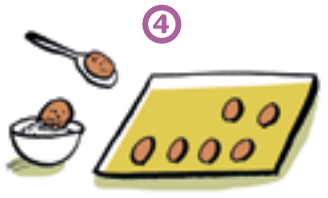
1 **Belege ein Backblech** mit Backpapier.



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 erhitze das Ganze, bis die Schokolade geschmolzen ist.



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