

Zutaten

150 g	Eiweiß (ca. 5 Eiweiß)
400 g	Puderzucker
370 g	Mandeln, fein gerieben mit Schale
50 g	Kakao
1 TL	Zimt
400 g	Kristallzucker zum Wälzen
1 Päckchen	Mutterliebe



Optional: Dekoration

Zubereitung

Eiweiß ca. 3 Minuten mit dem Rührgerät aufschlagen, dabei gesiebten Puderzucker langsam nach und nach einrieseln lassen.

Anschließend Mandeln, gesiebten Kakao und Zimt untermischen.

Den Teig mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Teig zu Stangen mit ca. 2 cm Durchmesser rollen und die Rollen in jeweils 2 cm lange Stücke schneiden. Diese zu Kugeln formen und rundherum in Kristallzucker wälzen. Die fertigen Kugeln in ein Bärentatzenmodell drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Trocknen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Ober-Unterhitze) ca. 12-15 Minuten backen. Die Bärentatzen sind fertig, wenn auf der Oberfläche feine längliche Risse zu sehen sind.

Tipp: Lieber zu früh als zu spät aus dem Ofen nehmen, denn wenn man den richtigen Zeitpunkt verpasst, werden sie steinhart. So ist es wahrscheinlich gerade die letzte Zutat, die diese Plätzchen erst perfekt machen.

Das Lieblingsrezept von Dr. Frank Eckhardt

„Gerade habe ich wieder von meiner Mutter ein Päckchen meiner Lieblingsplätzchen mit der Post bekommen. Und wie in jedem Jahr wurde ich auch diesmal wieder schriftlich und mündlich ermahnt, die Plätzchen mit meiner Frau zu teilen. Eine Mutter kennt ihre Kinder...“

Dr. Frank Eckhardt arbeitet bei der NEXUS / MARABU und ist der Leiter für Projektmanagement und Consulting.

