



Mathild's Bärenatzten

Los geht's:

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen. Mehl, weiche Butter, Zucker, Nüsse und Gewürze vermischen und zu einem Festen Teig kneten.

Eine Kugel formen und 1 Stunde kalt stellen. In der Zwischenzeit die Bärenatztenmodeln mit geschmolzenen Kokosfett einfetten und erkalten lassen.

Den Ofen auf 175° Grad Unter/Oberhitze vorheizen. Den Teig in die Modeln drücken und gut auf die Model verteilen. Auf ein Backblech geben und ca. 20 Minuten backen. Die heißen Bärenatzten stürzen und das Gebäck aus der Model entfernen.

Es lohnt sich hochwertiges Kokosfett zum Einstreichen zu verwenden. Die Model lassen sich leicher lösen und es tut der Umwelt gut.



Zutaten:

- 320 g Mehl
- 280 g Butter
- 210 g Zucker
- 140 g Haselnüsse
- 1 Teelöffel Zimt
- Bio-Kokosfett zum Einfetten der Förmchen