

Mathilde's Bärenatzen

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 Bärenatzenmodeln mit geschmolzenem Kokosfett einfetten und erkalten lassen.

Den Ofen auf 175° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in die Modeln drücken und gut auf die Model verteilen.

Auf ein Backblech geben und ca. 20 Minuten backen. Die heißen Bärenatzen stürzen und das Gebäck aus der Model entfernen.

Es lohnt sich, hochwertiges Kokosfett zum Einstreichen zu verwenden. Die Modeln lassen sich leichter lösen und es tut der Umwelt gut.

 Zutaten für 6 Personen

 Zeit: 2 Stunden



Zutaten:

- 320 g Mehl
- 280 g Butter
- 210 g Zucker
- 140 g Haselnüsse
- 1 TL Zimt
- Kokosfett (Bio)

Notizen:

Wie hat's geschmeckt? ★ ★ ★ ★ ★