

Tatzen (Weihnachtsgebäck) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr glattes Mehl, 150 gr Speisestärke, 250 gr Butter, 200 gr Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 100 gr geschälte und geriebene Mandeln, 160 gr Aprikosenmarmelade, Schokoladenglasur.

Die Zubereitung:

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl mit Stärke versieben. Weiche Butter mit Puderzucker und Vanillezucker gut cremig rühren. Eier zugeben und die Masse wieder cremig rühren. Mehlmischung und Mandeln mit einem Kochlöffel unterheben. Teig in einen Dressiersack mit Sterntülle (1 cm) füllen und kleine Tatzen auf die Bleche dressieren. Im Rohr 10-12 Minuten (mittlere Schiene) hell backen. Tatzen mitsamt dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen. Jeweils zwei Tatzen mit Marmelade zusammensetzen, auf ein Backblech legen und ca. 30 Minuten anziehen lassen. Tatzen mit einem Ende in Schokoladenglasur tauchen, abtropfen und auf ein Backblech legen und trocknen lassen. Guten Appetit!