



BÄRENTATZEN

ZUTATEN

Für ca. 20 Stück

Für die Bärentatzen:

- 100 g vegane Margarine (zimmerwarm)
- 60 g Puderzucker
- 10 g Backkakao
- 1/2 TL Orangenabrieb
- 1 Prise Salz
- 2 EL Sojadrink
- 25 g iChoc White Nougat Crisp (geschmolzen)
- 90 g Mehl

Für die Glasur:

- 55 g iChoc White Nougat Crisp
- 5 g Kokosfett (nicht -öl)
- etwas Orangenabrieb zum Verziern

ZUBEREITUNG

1. Margarine und Puderzucker mit dem elektronischen Handrührgerät cremig schlagen.
2. Kakao, Orangenabrieb, Salz, Sojadrink und 25 g geschmolzene iChoc „White Nougat Crisp“-Schokolade unterrühren.
3. Zum Schluss Mehl und Speisestärke zugeben und weiter mit dem Handrührer zu einer homogenen Masse verarbeiten.
4. Den Teig in einen Dressiersack mit Sterntülle (möglichst groß, weil die Masse sehr fest ist) füllen. Etwa 20 Streifen mit einer Länge von ca. 6cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Achtung: genügend Abstand lassen, weil sie noch etwas breit laufen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C Ober-/Unterhitze etwa 15 Min. backen.
6. iChoc „White Nougat Crisp“-Schokolade zusammen mit 5 g Kokosfett im Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Plätzchen damit verzieren. Mit Orangenabrieb dekorieren.