

Zutaten für ca. 35-40 Stück:

250 g weiche Butter
120 g Puderzucker
2 Eigelbe Gr. M
etwas Vanille (Pulver, Extrakt oder Vanillezucker)
etwas Orangen und Zitronenabrieb
Prise Salz
140 g Mehl glatt (in Ö W480, in D 405)
140 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver
30 g Kakao
1 geh. TL Nuss-Nougataufstrich

Außerdem:

Marillen- oder Erdbeermarmelade
Glasur zum Tunken
ODER Zartbitterschokolade und etwas Kokosfett
Mandelstifte

Zubereitung:

- 1) In einer Schüssel mixt ihr die weiche Butter, Puderzucker und Vanillepulver cremig. Gebt die Eigelbe und den Nuss-Nougataufstrich dazu.
- 2) Vermischt Mehl, Speisestärke, Kakao, Prise Salz, Orangen und Zitronenabrieb und Backpulver in einer Schüssel. Gebt sie portionsweise unter Mixen zur Buttermasse dazu.
- 3) Das Ergebnis ist ein zäher aber nicht zu fester Teig (siehe Video). Füllt den Teig sofort in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Rosentülle um und spritzt kleine Tatzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Sollte der Teig zu fest sein und es Probleme beim Herauspressen geben, fügt etwas Milch hinzu, denn diese macht ihn wieder geschmeidig.
- 4) Verwendet die Teige sofort, da die Butter abkühlt und der Teig im Laufe der Zeit fester wird. Backt die Bärentatzen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 8-10 min. Falls ihr größere Formen spritzt, dauert es 10-12 min, bis sie fertig sind.
- 5) Lasst sie auskühlen, da sie kurz nach dem Backen noch brüchig sind. Erwärmt die Marmelade, füllt sie in einen Spritzbeutel um und setzt kleine Kleckse auf die Kekse. Verklebt jeweils zwei Hälften miteinander und stellt sie kühl.
- 6) Tunkt sie in fertige, geschmolzene Glasur oder Zartbitterschokolade, die ihr mit etwas Kokosfett vermischt und über dem Wasserbad schmelzt. Lasst die Glasur gut abtropfen und solange sie noch weich ist, setzt ihr zwischen die Rillen der Kekse kleine Mandelstifte (symbolisieren die Nägel der Bären). Vollständig auskühlen lassen und bei Zimmertemperatur servieren. Lagert sie in Metallboxen, ausgelegt mit Küchenrolle, und an einem kühlen Ort. Haltbarkeit: ca. 2-3 Wochen.



Sastojci za oko 35-40 keksića:

250 g omekšalog maslaca
120 g šećera u prahu
2 žumanca veličine M
malo vanilije (prah, ekstrakt ili vanilin šećer)
malo korice od narandže i limuna
prstohvat soli
140 g glatkog brašna (u AUT tip W480, u D 405)
140 g kukuruznog škroba/gustina
na vrh noža praška za pecivo
30 g kakaa
1 puna kašičica lješnjak namaza

Osim toga:

marmelada od marelica ili jagoda
gotova glazura za umakanje
III tamna čokolada i malo kokosovog ulja
„štapići“ od badema



Priprema:

- 1) U posudi kremasto umutite maslac, šećer u prahu i vaniliju. Dodajte žumanca i lješnjak namaz.
- 2) Brašno, kukuruzni škrob/gustin, kakao, prstohvat soli, koricu narandže i limuna i prašak za pecivo pomiješajte i dodajte postepeno i uz stalno miksiranje u posudu sa ostalim sastojcima.
- 3) Rezultat je kremasto ali ipak gusto tijesto (pogledajte video). Tijesto odmah prebacite u špric kesice sa zvjezdastim nastavkom i špricajte male šapice na pleh, koji ste obložili pek papirom. Ako je tijesto previše čvrsto i imate problema da ga istisnete, dodajte malo mlijeka, jer će tako omekšati.
- 4) Upotrijebite smjesu za tijesto što prije, jer se maslac hladi i tijesto se s vremenom steže i postaje sve tvrđe. Pecite šape na 180 stepeni g/d grijači oko 8-10 minuta, zavisno od veličine. Za veće keksiće: oko 10-12 minuta.
- 5) Ostavite ih da se potpuno ohlade jer će nakon pečenja biti lomljivi i mekani. Zagrijte marmeladu, prebacite u špric kesicu i punite keksiće. Zalijepite uvijek po dvije polovice i držite ih u frižideru barem 15 min.
- 6) Umočite ih u otopljenu gotovu glazuru ili tamnu čokoladu, pomiješanu sa malo kokosovog ulja, koju otopite na pari. Pustite da se glazura dobro ocijedi i dok je još mekana, poredajte štapiće badema između rubova keksa (simboliziraju nokte medvjedića). Ostavite da se potpuno ohlade i poslužite na sobnoj temperaturi. Čuvajte ih u metalnim kutijama obloženim kuhinjskom rolnom i na hladnom mjestu. Rok trajanja: ca. 2-3 sedmice.