



LECKER!

Für Andreas Schrade und sein Team sind in der Backstube zwei Dinge richtig wichtig: den Teigen viel Zeit lassen und die allerbesten Zutaten verwenden. Das gilt nicht nur für Brote und Brötchen, sondern vor allem auch für Weihnachtsplätzchen, Stollen und Schnitzbrot. Man schmeckt einfach, was drin ist. Und bei der Bäckerei Schrade sind das viele Zutaten in Bio-Qualität, regionales Mehl und natürlich keine Margarine.

» REZEPT ONLINE ERHÄLTlich

REZEPT BÄRENTATZEN

Zutaten

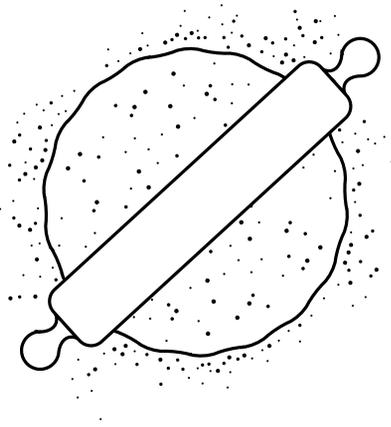
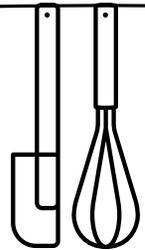
180 g	Eier
450 g	Zucker
500 g	Mandeln
75 g	Kakaopulver

Zubereitung

1. Aufarbeitung: Eiweiss und einen Teil des Zuckers zu Schnee schlagen. Restlichen Zucker zum Schluss einrieseln lassen. Geriebene Mandeln und Kakaopulver mischen und unter den fertigen Eischnee melieren.

2. Vorbereitung auf das Backen: Teig 20 mm dick ausrollen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Von Hand Kugeln rollen (ca. 70 g je Kugel) und in eine Bärenatztenform drücken. Bärenatzten gleichmäßig auf ein mit Backfolie oder Backpapier belegtes Blech geben.

3. Backen: Bei 200 Grad fallend auf 180 Grad ca. 7 Minuten backen.



MEHR INFOS:
WWW.BAECGEREI-SCHRADE.DE