

Tatzen



Zutaten

100 g Mandeln
250 g weiche Butter
200 g Staubzucker
1 TL Vanillezucker
2 Eier
350 g Mehl
Marmelade
Schokolade

Zubereitung

Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen.
Backblech nass machen und mit Backpapier belegen.

Mandeln 10 Sek / Stufe 7 reiben und umfüllen, weiche Butter 20 Sek / Stufe 2 rühren.
Staubzucker, Vanillezucker und Eier zugeben und 15 Sek / Stufe 4 vermischen.
Gemahlene Mandeln und Mehl dazugeben und mithilfe des Spatels zu Rührteig 30 Sek / Stufe 4-5 verarbeiten.

Mit einer Gebäckpresse kleine Tatzen auf das Backpapier spritzen, je zwei Belche ca. 15 - 20 Minuten backen.

Zwei Tatzen mit Marmelade zusammenkleben und mit einer Seite in Schokolade tunken.

Auf dem Gitter trocknen lassen.