Bärentatzen



Zutaten:
100 g Butter
85 g Margarine
65 g Zucker
etwas Zitronenschale
1 Päckchen Vanillinzucker
315 g Mehl
1 Ei
50 ml Milch

Füllung:
75 g Kokosfett
75 g Puderzucker
etwas Nougat

Zubereitung:
Butter, Margarine, Zucker und Eigelb gut miteinander verrühren. Dann das Mehl unterkneten. Teig in eine Gebäckpresse geben, und auf ein gefettetes Blech spritzen.
Bei 180°C etwa 12 Minuten hell ausbacken. Abkühlen lassen.
Für die Füllung Kokosfett mit Puderzucker und etwas Nougat schaumig rühren. Die Bärentatzen damit füllen.

Tipp:
Wer eine passende Bärentatzenform besitzt kann selbstverständlich den Teig auch in diese drücken und anschließend die Gebäckstücke auf das Backblech legen.