Bärentatzen

Zutaten für ca. 24 Stück:



Rührteig:
150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
3 Eier
115 g Mehl
45 g gemahlene Mandeln
2 Esslöffel Kakaopulver
1 Teelöffel Backpulver
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange

Außerdem:
200 g dunkle Kuvertüre
50 g Mandeln gestiftelt
1 Madeleineform für 12 Stück

Zubereitung:
Für den Teig das Fett mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl
mit Mandeln, Kakao, Backpulver und Orangenschale mischen und nach und nach unter die Fett-Zucker-Mischung rühren.
Madeleinform fetten, die Masse einfüllen und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 18-25 Minuten backen.
Bärentatzen noch einige Minuten im Backblech ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
Mit der restlichen Masse genauso verfahren, bis sie aufgebraucht ist.
Die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen. Das vordere Drittel der Bärentatze in Kuvertüre tauchen und

die Mandelstifte als Krallen darauf setzen. Die restliche Kuvertüre in eine kleine Spritztüte füllen und dünne Streifen in die Rillen spritzen, trocknen lassen.