

## Braunbären- Tatzen

Ergibt ca. 4 Bleche, je nach Größe der Kipferl

Zubereitungszeit: aktiv ca. 30 Minuten

Backzeit: 12 Minuten

### Zutaten

50 g Mehl

170 g Stärke

80 g Puderzucker

30 g Kakao

1 Pck. Vanillezucker

200 g vegane Butter oder Margarine

2 EL Sojadrink

100 g zartbittere Kuvertüre

### So geht´s:

Mehl, Stärke, Zucker und Kakao mischen. Mit Butter und Pflanzendrink zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde kaltstellen. Anschließend zu kleinen Kugeln formen und etwas plattdrücken. (Alternativ von einer Rolle mit ca. 3 cm Durchmesser Scheiben mit ca. 0,5cm abschneiden.) Die Teiglinge an einer Seite mit der Gabel eindrücken. Bei 180° Ober-/Unterhitze 12 Minuten backen.

Die kleinen Tatzen an der glatten Seite mit Schokolade bestreichen und erkalten lassen.

**Guten Appetit!**

Rezept von Stina Spiegelberg

Gefördert durch

