

Löwentatzen

Zeit: 1½ Std. Portionen: 4 Rezeptnr.: 0073

Zutaten:

250 g Butter
175 g Puderzucker
Vanille-Zucker
1 Ei
150 g Mehl (W 1050)
150 g Dinkel, fein gemahlen
50-100 ml Milch
2 Msp Backpulver (oder je eine
Prise Natron und Cream of
Tartar)
100 g gemahlene Haselnüsse

Aprikosenkonfitüre
200 g Kuvertüre (1/3 Vollmilch,
2/3 dunkle Kuvertüre)

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten.
Teig in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit
gezackter Tülle füllen. Tatzen auf ein Backblech
(Backpapier) spritzen.
Kaltstellen

Ca. 15 min bei 170°C backen
Vom Backpapier lösen, erkalten lassen
Mit Aprikosen-Konfitüre bestreichen und jeweils 2
zusammenkleben. Ein Ende in Kuvertüre tauchen.

Löwentatzen