

# VEGANE BÄRENTATZEN

## Zutaten

- 200 g Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Puderzucker
- 60 g Weizenmehl (Type 550)
- 180 g Speisestärke
- 1 EL Backkakao
- 50 g Zartbitterschokolade
- etwas Kakaopulver



## Zubereitung

Backofen auf 150 Grad Umluft (170 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Margarine mit Vanillezucker und Puderzucker verrühren. Mehl, Speisestärke und Backkakao durchsieben, vermischen und unter die Margarine-Zucker-Mischung heben. Schokolade raspeln und unterheben. Den Teig für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Den Teig nochmals durchkneten und mit leicht bemehlten Händen kleine Kugeln von ca. 2 cm Durchmesser formen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit der Handfläche leicht andrücken. Mit einer Gabel jeweils 2/3 der Teigkugel eindrücken, sodass ein deutlich erkennbarer Abdruck der Gabelzacken sichtbar wird.

