

Bärentatzen

6 große **Eiweiß** (alternativ **3 ganze Eier**)

500 g ungeschälte, feingeriebene **Mandeln** oder **Haselnüsse**

500 g gestoßener **Zucker**

250 g gut geriebene **Schokolade**

1 Kaffeelöffel **Zimt**

Schale einer halben **Zitrone**

wenn nötig **1 – 2** Esslöffel **Kakao**

- Ei-Schnee machen und mit Zucker 20 – 30 min rühren, anschließend restliche Zutaten dazugeben.
- Aus dem Teig nuss-große Kugeln formen, dreht diese in gestoßenem Zucker und presst sie in die Form.
- Plätzchen auf dem Blech über Nacht trocknen lassen



mittlere Hitze (?)



min