

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 20.09.2024

Schoko-Bärentörtchen

Für ca. 10 Stück

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

190 g Butter
70 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
etwas fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
280 g Weizenmehl
40 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)

Für die Marzipanmasse:

60 g Eiweiß (ca. 2 Stück; je nach Festigkeit evtl. auch etwas mehr Eiweiß)
400 g Marzipanrohmasse

Für die Schokoladenfüllung:

150 g Sahne
30 g Zucker
30 g Honig
40 g Butter
160 g Vollmilch- oder dunkle Kuvertüre

Außerdem:

1 Ausstecher oder Schablone in Form eines Bärenkopfs (ca. Ø 8 cm, Schablone siehe Vorlage)
Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 5 mm)
1 kleine Papierspritztüte
150 g weißer Rollfondant
Back-Kakao
größerer runder Ausstecher (Ø ca. 2,5 cm) für Ohren und Schnäuzchen
kleinerer runder Ausstecher (Ø ca. 1 cm) für die Augen
eventuell großer Gefrierbeutel

Zubereitung:

- Für den Mürbeteig** Butter, Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale in einer Rührschüssel mischen. Ei und Eigelb zugeben. Mehl sieben, mit den Mandeln mischen und zur Buttermasse geben. Alles rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer flachen Scheibe formen und zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.
- Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Daraus mit einem Motiv-Ausstecher in Bärenkopfform oder mithilfe einer Schablone (siehe Vorlage) 10 Bärenköpfchen ausstechen.
- Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die ausgestochenen Bärenköpfe auf 1–2 mit Backpapier belegte Blech verteilen. Im heißen Backofen 12–15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Für die Marzipanmasse** Eiweiß in eine Rührschüssel geben. Marzipanrohmasse grob raspeln, zugeben und alles zu einer spritzfähigen Masse verrühren. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
- Den Backofengrill auf mittlere Stufe vorheizen.

6. Marzipanrohmasse mithilfe der Lochtülle entlang der äußeren Konturen auf die Bärenköpfe spritzen. Unter dem heißen Grill ca. 2-3 Minuten abflämmen. Auskühlen lassen.

7. **Inzwischen für die Schokoladenfüllung** die Sahne, Zucker, Honig und Butter in einen Topf geben und kurz aufkochen.

8. Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Die heiße Sahnemischung nach und nach unter Rühren zur Kuvertüre geben, bis diese ganz geschmolzen ist. Etwas Schokoladencreme in eine kleine Spritztüte geben.

9. Die übrige Schokoladencreme in die Mitte der Bärenköpfchen verteilen.

10. Ca. 100 g Fondant mit etwas Back-Kakao verkneten und somit hellbraun einfärben. Masse z. B. zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø ca. 2,5 cm) insgesamt 30 Kreise für Ohren und die Schnäuzchen ausstechen.

11. Übrigen weißen Fondant ausrollen und insgesamt 20 kleinere Kreise (Ø ca. 1 cm) für die Augen ausstechen.

12. Mit den ausgestochenen Fondant-Kreisen Ohren, Schnäuzchen und Augen auf die Bärenköpfchen auflegen. Mit der Schokoladencreme aus der Spritztüte Augen und die Schnauze aufspritzen. Fest werden lassen.

TIPP: Statt der Schokoladenfüllung kann man alternativ auch ca. 400 g Johannisbeergelee kurz erhitzen und die Bärenköpfe damit befüllen.