

Harupranken (Bärentaten)

unsere werden etwas grösser – 30 Stk. und erinnern uns an unser Büsi Haru...

Zutaten

50 Stück

Backpapier

Spritzsack mit gezackter Tülle

2 ofengrosse Bleche

Teig:

150 g Butter, weich

50 g Puderzucker

1 EL flüssiger Honig

1 Prise Salz

1 Eiweiss

1 EL Milch

60 g gemahlene Haselnüsse

150 g Mehl

1 EL Kakaopulver

1 EL Lebkuchengewürz

Glasur:

50 g Puderzucker

1 – 2 EL Wasser



Zubereitung

Zubereiten: 35min

Kochen / Backen: 10min

Auf dem Tisch in: 45min

1. Butter cremig rühren. Puderzucker, Honig und Salz beifügen, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Eiweiss und Milch beifügen, kurz weiterrühren. Haselnüsse daruntermischen. Mehl, Kakaopulver und Lebkuchengewürz mischen, nur kurz unter den Teig mischen und in den Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Bärentaten auf die vorbereiteten Bleche spritzen.
2. Ofen auf 160° Heissluft vorheizen (180°Ober-/Unterhitze).
3. Glasur: Puderzucker und Wasser verrühren.
4. Guetli 10-12 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen und noch warm mit der Glasur bestreichen.

Die Bärentaten vor dem Geniessen 1-2 Tage in einer Dose durchziehen lassen.

Die Guetli lassen sich kühl und verschlossen 2-3 Wochen aufbewahren.