

Bärentatzen

Schokoladig, saftig mit kräftiger Mandelnote.

Wir backen unsere Bärentatzen ohne Zugabe von Mehl oder Stärke.

Einzig Eiklar, Kakao und gemahlene Mandeln geben dem Gebäck Stabilität.



Jede einzelne Bärentatze wird von Hand zur Kugel gerollt und bekommt mit einem Modelholz seine typische Form und Verzierung.

Durch das rollen der Kugeln in Kristallzucker bekommen die Bärentatzen ihre zarte Zuckerkruste.

Die wahre Kunst der Bärentatzen ist das backen.

Unsere Bärentatzen sind zart und saftig.

Lagerung: gut verschlossen, nicht zusammen mit Keksen.

Bärentatzen können zusammen mit z.B. Zimtsternen, Haselnuss und Kokosmakronen gelagert werden.