

Die Löwentatzen



250g Butter, 175g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker
3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma und 1 Ei mit der
Küchenmaschine schaumig rühren. 300g Mehl,
2 Messerspitzen Backpulver und 100g gemahlene
Kaselnüsse darunterheben. *

Den Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter
Tülle füllen. Kleine Tatzen auf Backpapier spritzen.

Bei 175°C ca. 15 Minuten backen. Vorsichtig
vom Blech lösen und abkühlen lassen.

Schlikensmarmelade mit Rum glattrühren und
jeweils zwei Tatzen damit zusammenkleben.

Die fertigen Plättchen mit den Spitzen in flüssige
Vollmilchkuvertüre tauchen und auf Pergamentpapier
trocknen lassen.