

## Die süßen Bärchen-Plätzchen aus Japan erobern das Internet im Sturm



Diese niedlichen Bärchen-Plätzchen, die die Mandeln umarmen, habe ich entdeckt, als ich im Internet nach Backrezepten für ein kleines Weihnachtsgeschenk gesucht habe. Die Idee kommt von „Maa Tamagosan“, einer jungen japanischen Köchin für die französische Küche, die in ihrem Blog dieses Bärchen-Rezept veröffentlicht hat.

„Eigentlich wollte ich Plätzchen mit Nüssen backen, habe aber vergessen, die Nüsse in den Teig einzumischen. So habe ich ein Stück Mandel auf den Bauch des Bärchens gelegt und es mit beiden Armen umarmen lassen, damit es nicht runterfällt“, verrät sie dessen Geburtsstunde in ihrem Blog. Obwohl es nur ein Produkt des Zufalls ist, ist es ins Auge vieler Backfreunde gefallen. Es hat nicht lange gedauert bis es sich über Facebook, Twitter und andere soziale Netzwerke weltweit verbreitete. Als ich sogleich die Bärchen-Ausstechform von „Birkmann“ online bestellen wollte, war mir klar, warum sie bereits alle ausverkauft waren. Die Bärchen-Ausstechform von dieser deutschen Firma ist wegen der langen Arme des Bärchens ideal für diese Plätzchen. Ich war froh, als ich sie nach vier Wochen erhalten habe und gerade noch rechtzeitig zum Valentinstag mit Erfolg die Bärchen backen konnte.

Hier ist das Originalrezept von Maa-san, das sie in ihrem Blog veröffentlichte.  
(Quelle:<http://www.neol.jp/blog/>)

### **Mandel-umarmendes Bärchen-Plätzchen** (Zutaten für ca. 50 Stück):

1. Ofen auf 160°C vorheizen.
2. 110g Mehl mit 20g Kartoffelstärke, eine Prise Salz und Zimt nach Belieben mischen.
3. 40g Zuckerrübensirup mit 10g Honig und 30g Pflanzenöl in einer kleinen Schale verrühren.

4. Nun alle Zutaten gut miteinander vermengen, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Den Teig zwischen 2 Backpapier-Blätter legen und mit einem Nudelholz ausrollen. Die Plätzchen mit einer Bärchen-Ausstechform herausstechen.
6. Augen und Nase mit einem spitzen Gegenstand (z.B. Stäbchen) stechen, die Mandel (evtl. Walnuss, Haselnuss oder Cashew) zwischen den Armen platzieren und Arme um die Mandel legen. Bei der Zubereitung sollte man sich etwas beeilen, da der Teig ziemlich schnell austrocknet und die Arme des Bärchen beim Biegen sehr leicht brechen können.
7. 10 Minuten auf 160°C backen, dann die Temperatur auf 150°C reduzieren und weitere 10 Minuten backen.

Diese Bärchen-Plätzchen lassen sich auch mit anderen Ausstechplätzchen-Rezepten gut backen. Statt Nüssen kann man z.B. halbierte kandierte Kirschen (sehr lecker) oder Smarties benutzen. Ein großer Bär (ca.7cm) mit einem Mini Bärchen (ca.4cm) unter dem Arm sieht auch nett aus.



Diese Bärchen sind einfach zu süß zum Essen, aber ich bin absolut überzeugt davon, dass sie alle, egal ob groß oder klein, jung oder alt, erfreuen und zum Lächeln bringen werden.

Viel Spaß beim Backen!

von Yuko Aoki (U.B.)

## 日本生まれのかわいいクマのクッキー、ネット上で大旋風を巻き起こす



クリスマスプレゼント用にクッキーのレシピをインターネットで検索している時にこのアーモンドを抱っこしたかわいいクマちゃんのクッキーを見つけました。発案者はフランス料理人の若い女性「Maa Tamagosan」で、ブログにこのクマちゃんクッキーの作り方を公開しています。「本当はナッツ入りのクッキーを焼くつもりだったのだけれど、生地にナッツをいれるのを忘れてしまったのでクマのお腹の上にアーモンドを一粒のせ、それが落ちないように両手で抱っこさせました。」彼女はこのクッキーの誕生秘話をブログで明かしています。偶然の産物とは言えこのクマちゃんクッキーは多くのお菓子作りが好きな人の目に留まり、あっという間にフェイスブックやツイッターなどのソーシャルネットワークを通じて世界中に広まりました。

早速「Birkmann(バークマン)社」のクマのクッキー型をオンライン通販で注文しようとしたのですが、どこもかしこも売切れでした。その理由はこのドイツ製のクマのクッキー型は腕が長いので、このクッキーを作るには最適だからです。予約注文して4週間後ようやくこの型が届き、バレンタインデーに上手にクマちゃんを焼くことができとても嬉しかったです。

ここに Maa-san が彼女のブログで公開しているオリジナルレシピをご紹介します。

(<http://www.neol.jp/blog/>)

### アーモンドを抱っこしたクマのクッキー（約50個分の 材料）

- 1.オーブンを 160°Cに余熱しておく
- 2.薄力粉 110g と片栗粉 20g と塩少々(お好みでシナモンも)をボールに入れて混ぜる
- 3.別のボールにてん菜糖シロップ 40g、ハチミツ 10g、サラダ油 30g を入れかき混ぜる
- 4.全ての材料をよく混ぜなめらかな生地を作る
- 5.できあがった生地をオーブンシートに挟み、めん棒でのばしクマ型で抜く

6.箸のような先のとがったもので、目と鼻のところに穴をあける

アーモンド(くるみ、ヘーゼルナッツ、カシューナッツでも)を腕の間に置き両腕を曲げてアーモンドを抱かせる

この記事は乾きやすいので手早く作業しないと、腕を曲げる時に折れてしまいます

7.160°Cのオーブンで10分、温度を150°Cに下げてさらに10分焼く

このクマのクッキーは他の型抜きクッキーの分量でも上手く焼けます。ナッツの代わりに、半分にしたドレンチェリー(これはお薦め)かマーブルチョコレートを使うこともできます。大きなクマ(約7cm)に小さなクマ(約4cm)を抱っこさせてもかわいいです。



食べるのが惜しいようなかわいいクマちゃんですが、年齢に関係なくきっと大人も子供も喜んでくれるでしょう。みんなの顔に笑みが浮かぶこと請け合いです。

大いに楽しんで焼いてみてください。

青木 裕子

