Igel-Kekse

Backofen: **180° C**
Backzeit: **ca. 25 min**
Zubehör: **Zauberstein**

Zutaten:

150 g weiche Butter
1 EL Vanillezucker
60 g Zucker
250 g Weizenmehl Typ 550

backfeste Schokotropfen

200 g Zartbitter-Kuvertüre
Zartbitter-Schokostreusel
bunte Zuckerstreusel

Zubereitung:

Butter, Vanillezucker, Zucker und Mehl zu einem glatten Teig verkneten.

Mit dem mittleren Edelstahl-Portionierer ca. 13 gleich große Stücke abstechen.
Mit den Händen zu Kugeln formen und mit den Fingern jeweils eine kleine Spitze als Schnauze formen.
Igel auf ein Schneidbrett legen und jeweils 2 Schokotropfen als Augen leicht andrücken.

Schneidbrett mit den Igeln für ca. 30 min in den Kühlschrank stellen.
Währenddessen Backofen aufheizen.

Gekühlte Igel gleichmäßig auf dem Zauberstein verteilen und im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene 20-25 min backen, bis die Igel minimal anfangen braun zu werden.

Zauberstein auf ein Kuchengitter stellen und Igel darauf ca. 10 min ruhen lassen.
Dann die Igel vorsichtig mit dem kleinen Servierheber herunternehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
Die Igel werden fester, wenn sie abkühlen!

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Rücken und Seiten der Igel mit Kuvertüre bepinseln und Schokoladenseite dann in Schokostreusel oder bunten Streuseln wälzen.

Trocknen lassen und genießen.

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Mobil: 0179 / 900 300 5
www.melaniepfoertsch-leckeresmitpamperedchef.de

Quelle: einfachbacken.de