

Igelkekse backen

Zutaten für 2 Bleche Kekse:

Für den Mürbeteig

- 200 g Butter (weich)
- 350 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker



Für die Deko

- Schokoglasur
- Schokostreusel

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Zubereitung:

1. Knete zuerst aus den Zutaten einen geschmeidigen Butter-Mürbeteig, wickle ihn in Folie ein und stelle ihn für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.
2. Anschließend knetest du ihn nochmal ordentlich durch. Wahrscheinlich musst du nun noch etwas Mehl hinzufügen. Tue dies, bis er sich gut formen lässt.
3. Belege ein Blech mit Backpapier und heize deinen Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
4. Nun formst du aus dem Mürbeteig kleine Kugel und drückst sie etwas zur Igelform platt. Forme dabei eine spitze Schnauze. Wir machen das direkt auf dem Blech, dann muss man die Igel-Kekse nicht nochmal bewegen.
5. Backe die Igel-Kekse dann für ca. 10 Minuten und lass sie anschließend gut auskühlen.
6. Erhitze die Schokoglasur im Wasserbad und lege dir deine Schokostreusel, einen Pinsel und ein Holzstäbchen parat.
7. Pinsel nun etwas Schokolade auf den hinteren Teil des Igels und mache einen Klecks

als Nase. Die Augen entstehen, indem du das Holzstäbchen in die Schokoglasur tauchst und sie dann malst.

8. Zum Schluss bestreust du den Igel noch mit Schokostreuseln, die als Stacheln dienen. Lass sie dann gut trocknen.

Viel Spaß beim Vernaschen!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

