

30 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



41 MIN

GESAMTZEIT

## 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

- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 Schokostreusel

## Zubereitung:

1. Verknete alle Zutaten für den Teig, wickle ihn in Folie ein und stelle ihn für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.
2. Belege ein Blech mit Backpapier und heize deinen Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor. Forme aus dem Mürbeteig kleine Kugeln und drücke sie etwas zur Igelform platt. Forme dabei eine spitze Schnauze. Wir machen das direkt auf dem Blech, dann muss man die Igelkekse nicht nochmal bewegen.
3. Backe die Igel-Kekse 10 Minuten und lass sie anschließend gut auskühlen.
4. Schmelz die Zartbitterschokolade im Wasserbad. Pinsel 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. Zum Schluss bestreust du den Igel noch mit Schokostreuseln, die als Stacheln dienen.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

