



Kinder Graß di 21

Igel-Kekse zum Vernaschen

Diese köstlich süßen Igel kannst du ganz einfach selbst backen.
Mit Schokostreuseln verziert, sind sie ein echter Blickfang.

Und so geht's!

Achtung, heiß! Lass dir beim Backen von einem Erwachsenen helfen.

DAS BRAUCHST DU:

Für den Mürbteig

150 g Butter

1 Pkg. Vanillezucker

60 g Zucker

250 g Mehl glatt

Schokoperlen für Augen und Nase

Für die Deko:

1 Becher Schokoglasur

Schokostreusel oder bunte Streusel

Tipp: Alle Zutaten bekommst du bei deinem Nah&Frisch-Kaufmann. Einiges davon gibt es sicher auch „aus'm Dorf“, also von Bauern, die in deiner Gegend leben.



SO WIRD'S GEMACHT:

- 1 Für den Mürbteig alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Forme daraus 20 kleine Kugeln. Drücke diese etwas flach und forme mit den Fingern eine kleine Spitze. Das wird die Schnauze des Igels.
- 2 Für Augen und Nase drückst du drei Schokoperlen an passender Stelle in den Teig. Danach für 30 Minuten kalt stellen.
- 3 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft: 160 Grad). Die gekühlten Igel mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 15 bis 17 Minuten backen. Danach vollständig auf dem Blech auskühlen lassen. Die Kekse härten beim Auskühlen noch nach.
- 4 In der Zwischenzeit die Schokoglasur laut Anleitung auf der Verpackung schmelzen.
- 5 Mit einem Backpinsel den hinteren Teil eines (ausgekühlten) Igels gut mit Schokolade bestreichen und sofort in Schokostreuseln wenden. Danach kommt der nächste Igel dran. Viel Spaß beim Backen!

Anstatt die Kekse selbst zu backen, kannst du auch fertige Küchlein verwenden und verzieren. Dafür eignen sich zum Beispiel Madeleines, das ist ein Feingebäck aus Frankreich.

Extra-Tipp!

