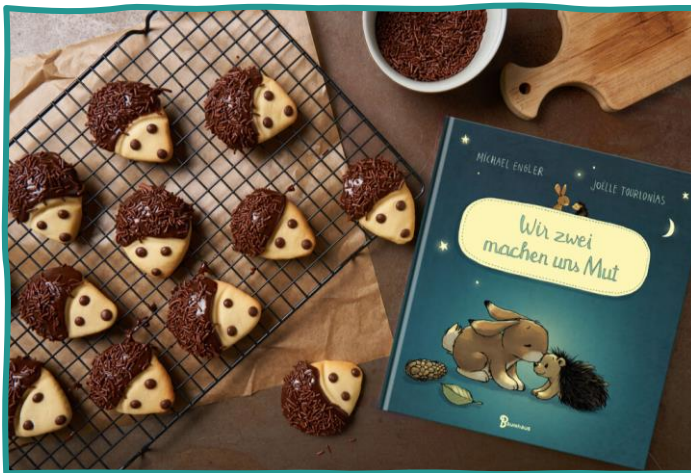


WIR ZWEI

IGELKEKSE BACKEN

Nuff, nuff, nuff – sind sie nicht einfach putzig unsere Igelkekse? Jaaa! Und das Beste ist, diese Igelkekse sind nicht nur putzig und superlecker, sie sind auch noch blitzschnell gemacht und zwar mit unserem Rezept. Macht einfach mit und backt auch ein paar schokoladige Igelkekse für euch, für eure Freunde oder für die liebe Familie.



Für 12 Stück:

- 150 g Backmargarine oder Butter (zimmerwarm)
- 75 g Puderzucker
- 250 g Mehl
- Schokotröpfchen
- 100 g Vollmilchschokolade
- 50 ml Kochsahne
- Schokostreusel
- Backpapier

UND SO GEHT'S:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Igelkekse 150 g Margarine oder Butter und 75 g Puderzucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen.
3. 250 g Mehl zugeben und mit den Quirlen kurz grob untermengen. Den krümeligen Teig mit bemehlten Händen durchkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten, bis der Teig schön glatt und griffig ist.
4. Aus dem Teig etwa walnussgroße Kugeln formen, die Kugeln mit dem Handballen etwas plattdrücken und mit den Fingern ein spitzes Igelgesicht formen. Hinten darf der Igel ruhig etwas kugelig bleiben.

04



Rezept



05



Schritt 5

Mit einem Glas eine Abgrenzung zwischen Igelkörper und Igelgesicht prägen. Vorsicht, das Glas nicht ganz durchdrücken, es soll nur ein Abdruck entstehen.

06



Schritt 6

Schokotröpfchen als Augen und Nase in das Igelgesicht setzen und leicht andrücken. Die Igelkekse dann im Ofen 10-12 Minuten backen. Achtung: Die Kekse sollen nicht braun werden, sondern bekommen nur eine leicht goldige Färbung an der Unterseite.

07



Schritt 7

Die Igelkekse dann auf ein Abkühlrost setzen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit 100 g Schokolade grob hacken. 50 ml Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und ganz kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade in die heiße Sahne geben. Ab und zu umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Mit einem Teelöffel die Schokolade auf den hinteren Teil der Igel geben und mit dem Löffelrücken verteilen.

08



Schritt 8

Zum Schluss die Streusel auf die Schokolade streuen und fertig sind die süßen Garten- und Waldbewohner. Kleiner Tipp: Die Schokolade bleibt auch nach dem Aushärten ein wenig soft. Deshalb die Igel nebeneinander auf einem Teller lagern oder einfach ganz schnell wegwaschen.



Unser Buchtipp: Wir zwei machen uns Mut

Als der Tannenzapfen beim Spielen Richtung Wald fliegt, saust der Hase sofort hinterher. Doch plötzlich ist da so ein un gutes Gefühl. Lauert da nicht etwas im Gebüsch? Am nächsten Tag macht ihm das Spielen keinen Spaß und am übernächsten mag er nichts essen. So kann es nicht weitergehen! Der Igel ruft alle Freunde zusammen, und gemeinsam überlegen sie, wie man dem Hasen helfen könnte. Und plötzlich ist sie da, die Idee mit dem Stein ... und alle machen sich auf in den nächtlichen Wald. Um dem Hasen zu zeigen, wie mutig er doch ist!