# Igelkekse

einfach zum Vernaschen

## Zubereitung

1. Mehl, Mandeln, Zucker, Butter, Vanille und Ei zu einem festen Mürbteig verkneten. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche einen ½ cm dick ausrollen und kleine Igel ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und bei 180 °C ca. 10 – 12 Minuten backen. Die Igelkekse auskühlen lassen.
3. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und jeweils die hintere Hälfte der Igel damit bepinseln oder eintauchen. Anschließend gleich mit Schokostreuseln verzieren und aushärten lassen.
4. Puderzucker mit etwas Wasser zu einer cremigen Masse verarbeiten und mit Hilfe eines Holzstäbchen die Augen auftupfen. Wenn der Zuckerguss getrocknet ist, mit der Schokolade noch die Pupillen platzieren und die Nase nicht vergessen.

Zubereitungszeit: Lang

# Zutaten (für ca. 40 Stück)

## Naturata Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g | Rübenzucker |
| 1 Msp. | Bourbon-Vanille, gemahlen |
| 100 g | Peru Edelbitter 75% |
| | Puderzucker aus Rohrohrzucker |

## Weitere Zutaten

100 g Mandeln, geröstet und gemahlen
200 g Butter
350 g Mehl
1 Ei
Schokostreusel