



# Igelkekse

---

Der niedliche Einstieg in die winterliche  
Backzeit

## Zubereitung

1. Mehl, Naturata Vanillezucker und Butter zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig anschließend zu einer Kugel formen und im Kühlschrank für mindestens 30 min kühl stellen.
2. Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Nach dem kühlen eine etwa Teelöffel große Menge vom Teig nehmen und zu einer Kugel formen. Danach mit den Fingerspitzen die Igel Nase formen und auf einem Backblech ablegen. Das volle Blech für ca 10 bis 12 Minuten backen bis die Igel eine leichte Bräune haben.
3. In der Zwischenzeit die NATURATA Schokolade in kleine Stücke brechen und einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Die Kokosflocken in eine Schüssel geben.
4. Nachdem die Plätzchen abgekühlt sind, die Igelchen mit der Kugel in die Schokolade tauchen und anschließend in die Kokosraspeln geben, so dass diese an den Igelchen kleben bleiben. Zum Trocknen auf ein Backpapier geben.



## Zutaten

### *Naturata Zutaten*

- 100 g Rübenzucker
- 1 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 1 Prise Deutsches Steinsalz, fein
- 200 g Peru Edelbitter 75%
- 200 g Kokosraspeln

### Weitere Zutaten

- 300 g Mehl
- 200 g kalte Butter