IGEL - KEKSE

ZUTATEN:

TEIG:
250g weiche Butter
110g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
500g Mehl

DEKO:
150-200g Zartbitter-Schokolade
Kokosraspel
Schokostreusel
Bunte Streusel

Schritt für Schritt Anleitung:

Die Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Das Ei dazugeben und zum Schluss das Mehl hinzugeben und weiter verühren.

Den Teig gut durchkneten und danach 15-30 Min kalt stellen.

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Den Teig nach dem kühlen nochmal kurz durchkneten. Danach kleine Kugeln formen und daraus Tropfenförmige Igel formen.

Je nach Backofen ca. 15 Min backen. Die Igel müssen etwas braune Farbe an den Seiten bekommen, dann sind sie fertig.

Kurz abkühlen lassen und die Zartbitterschokolade im Wasserbad erwärmen.

Sobald die Schokolade flüssig geworden ist, die Igel eintunken und mit beliebiger Deko bestreuen, wie zb. Kokosraspeln oder Streuseln.

Viele Grüße ☺
DaniLu