

Igelkekse

Zutaten

180 g Butter
80 g Kokosblütenzucker
2 Eigelb
100 g gemahlene Mandeln
250 g Dinkelmehl (Typ 630)
2 g Weinsteinpulver
1 Prise Salz
etwas Tonkabohne

Schokostreusel
Kuvertüre

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Schokostreusel und die Kuvertüre zu einem Teig verkneten. Diesen in Folie gewickelt über Nacht in den Kühlschrank legen.

Am nächsten Tag aus dem Teig kleine Tropfen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Macht die Igelkörper ruhig etwas kleiner, da sie beim Backen ein bisschen aufgehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Grad Umluft ca. 20 - 30 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Schokostreusel auf einen kleinen Teller geben.

Das hintere Teil des Igels erst in die flüssige Schokolade, dann in die Schokostreusel tauchen. Zum Schluss Augen und Schnäuzchen mit Schokolade aufmalen.

Tip: Die Augen und das Schnäuzchen könnt ihr gut mit dem Stiel eines Kaffee- oder Espressolöffels machen. Hierfür braucht man nicht unbedingt einen Spritzbeutel.

