

# Igel-Kekse

Das Rezept von den Igel-Keksen passt perfekt in die Herbstzeit und bereitet besonders Kindern eine große Freude.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

|        |   |
|--------|---|
| 125 g  | <a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur) |
| 60 g   | Staubzucker                               |
| 1 Stk. | Eigelb (gröÙe M)                          |
| 200 g  | Mehl                                      |
| 100 g  | Vollmilchkuvertüre                        |
| 10 g   | Kokosfett                                 |
| 100 g  | Schokoladenstreusel                       |

## Zubereitung

1. Für die **Igel-Kekse** die Butter, den Staubzucker, das Eigelb und das Mehl in eine Schüssel geben und gründlich (erst mit dem Mixer, dann mit den Händen) durchkneten.
2. Den Teig anschließend in etwas Klarsichtfolie wickeln und ca. 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Nun ca. 20g schwere Teigstücke zu Tropfen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Den Ofen derweil auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
4. Die Teiglinge sollten nun ca. 15 Minuten im Ofen backen und hinterher komplett auskühlen.

5. Für die Dekoration die Kuvertüre zusammen mit dem Kokosfett, über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.
6. Dann den hinteren Teil des Igel-Kekses mit der Kuvertüre bestreichen und anschließend in den Schokoladen-Streuseln wälzen.
7. Mit der restlichen Kuvertüre den Igel-Keksen Augen und eine Stupsnase aufmalen, und letztendlich zum Trocknen auf ein Stück Backpapier legen. Die Masse ergibt ca. 18-20 Stück

### **Tipp**

Die Igel-Kekse bekommen ein noch natürlicheres Stachelkleid, wenn man die Schokoladenstreusel mit Kokosette mischt.