

Kleine Marzipan-Igel

Das Rezept von den kleinen Marzipan-Igeln passt gut in die Herbst und Adventszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Backpapier
1 Stk.	Holzstäbchen (o.ä.)

Für die Igel

Nach Belieben	Marzipankartoffeln
Nach Belieben	Kuvertüre (dunkle)
Nach Belieben	Schokoladenstreusel
Nach Belieben	Kokosette

Zubereitung

1. Für die kleinen **Marzipan-Igel** die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen.
2. Dann aus den einzelnen Marzipankartoffeln kleine Igel-Körper formen.
3. Den hinteren Teil vom Igel nun mit der Kuvertüre bestreichen und anschließend erst in den Schokostreuseln, und dann in der Kokosette wälzen.
4. Die Igel danach zum Trocknen auf Backpapier legen und mit dem Hölzchen, mit etwas

Schokolade, Augen und Nase auftragen.

Tipp

Wer für die kleinen Marzipan-Igel keine Marzipankartoffeln bekommt, kann natürlich auch normales Rohmarzipan verwenden.