

# SÜSSE STACHELTIERE

## Du brauchst:

-  175 Gramm Mehl
-  50 Gramm braunen Zucker
-  100 Gramm weiche Butter
-  ½ Teelöffel Backpulver
-  1 Teelöffel Vanillezucker
-  1 Ei
-  Kuvertüre
-  Schokoladenstreusel

## Du backst gern?

**Dann kommt jetzt deine Zeit!**  
**Im Herbst und Winter haben**  
**Plätzchen, Kekse und Gebäck**  
**Hochsaison. Hier haben wir**  
**mal eine neue Variante im**  
**Angebot: leckere Igel im**  
**zart schmelzenden Stachelkleid.**

1.



Gib alle Zutaten bis auf Kuvertüre und Streusel in eine Schüssel und verknete sie zu einem glatten Teig. Der kommt dann für eine Stunde in den Kühlschrank.

2.



In der Zwischenzeit belegst du ein Backblech mit Backpapier. Zur Not geht es auch ohne, dann bestreust du das Blech stattdessen mit etwas Mehl.

3.



Ist der Teig ausreichend gekühlt, nimmst du dir jeweils etwa walnussgroße Stücke und rollst sie zu Kugeln. Die drückst du auf das Blech und ziehst sie dabei zu einer Tropfenform in die Länge: Die Spitze wird die Igelschnauze. Dann kommt das Ganze für etwa 10–12 Minuten bei 180 Grad in den Ofen.

4.



Während dein Gebäck auskühlt, bereitest du die Kuvertüre nach Anleitung im Wasserbad vor.

6.



Dann streust du zuletzt die Streusel drauf, das sind natürlich die Stacheln. Sie werden den kleinen Tierchen aber nichts nützen: Ist die Kuvertüre erkaltet, sind sie bereit, vernascht zu werden!

5.



Schnapp dir einen Teelöffel und einen Zahnstocher. Mit dem Zahnstocher gibst du drei Punkte aus geschmolzener Kuvertüre auf das spitze Ende – als Augen und Nase. Mit dem Löffel bestreichst du das runde Hinterteil.

**Mmmh ... süß!  
Ob ich die  
auch gebacken  
bekomme?**

