

## Herbstliche Igelkekse

### **Zutaten Kekse (ca. 20 Stück):**

- **150g Butter**
- **1 Pck. Vanillezucker**
- **50g Zucker**
- **250g Mehl (z.B. Dinkelmehl)**

### **Zutaten Deko:**

- **200g Kuvertüre**
- **Schokostreusel**

### **Zubereitung:**

- **aus Butter, Zucker, Mehl, Vanillezucker einen glatten Teig herstellen**
- **ca. 20 kleine Kugeln formen, diese etwas plattdrücken und mit den Fingern eine kleine Spitze als Igelschnauze formen**
- **Igel ca. 30 min kühl stellen**
- **Igel mit etwas Abstand auf dein Backblech legen und ca. 15-20 min backen (180°C Ober-Unterhitze / 160°C Umluft)**
- **Kekse auf dem Blech auskühlen lassen, Kekse härten beim Auskühlen nach**
- **Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Schokostreuseln in einer Schüssel bereitstellen**
- **ca. 2/3 des Igels mit einem Pinsel mit Kuvertüre bestreichen und in den streuseln wälzen**
- **mit Hilfe eines Holzstäbchens dem Igel Augen / Nase mit Kuvertüre verzieren**

**In einer Dose halten sich die Kekse ca. 1 Woche.**

