

# Schoko - Igel

Kategorien: Kleinkinder, Tolle Motive

Zutaten für: 1 Rezept

Zutaten für den Teig:		
100	Gramm	Butter,
60	Gramm	Zucker,
1	Prise	Salz,
160	Gramm	Mehl.

## FÜLLUNG

---

1	Pack.	Vanille - Pudding
1/2	Ltr.	Milch
2		Eigelb
150	Gramm	Zucker
250	Gramm	Butter
40	Gramm	Kakaopulver
1		Biskuitboden (gekauft oder selbstgemacht)
50	Gramm	Zucker
1/2	Tasse	Wasser

## ZUM DEKORIEREN

---

100	Gramm	Mandelstifte
300	Gramm	Schoko-Fettglasur

## Anleitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen, 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Aus Karton eine Schablone von ca. 8 - 9 cm Länge in Form eines zugespitzten Ovals schneiden. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig 1/2 cm dick auswellen und mit Hilfe der Schablone igelförmige Plätzchen aus dem Teig schneiden. Die Plätzchen auf mittlerer Stufe 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen. Puddingpulver mit 3 Eigelben verquirlen. Restliche Milch mit Zucker zum Kochen bringen und aufkochen lassen. Den Pudding unter ständigem Rühren abkühlen lassen.

Butter schaumig rühren. Wenn Pudding und Butter dieselbe Temperatur haben, den Pudding pö a pö unter die Butter rühren. 3 EL Buttercreme zum Verzieren zurückbehalten. Kakaopulver unter die restliche Creme geben. Den Biskuitboden in kleine Würfel schneiden. Zucker mit Wasser aufkochen, Biskuitwürfel damit übergießen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen Biskuitwürfel vorsichtig unter die Buttercreme mischen. Die Würfel sollen nicht zerfallen. Die Creme igelförmig auf die Plätzchen setzen.

1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Schoko-Fettglasur im Wasserbad schmelzen. Die Mandelstifte auf die Igel stecken. Igel in Schoko-Fettglasur tauchen und auf einem aus Kuchengitter kühlen lassen. Mit restlicher Buttercreme Nase und Augen aufspritzen.

## Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "  
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann  
[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)