

Igel Weihnachtsplätzchen.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Top

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

100	Gramm	Puderzucker
300	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
1		Ei(er)

FÜR DIE DEKORATION

150	Gramm	Kuvertüre
50	Gramm	Kokosraspel

Anleitung:

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Sollte der Teig zu weich sein noch Mehl hinzufügen.

Den Teig ca. 15 Minuten in Frischhaltefolie gewickelt, im Kühlschrank ruhen lassen.

Kleine Kugeln formen und mit den Fingern vorne zu einer Spitze formen.

Die Igel bei 175 °C, 15 bis 25 Minuten backen.

Währenddessen die Kuvertüre schmelzen. Die Igel mit der Kugelseite in die Kuvertüre tauchen und anschließend die Kokosraspeln auftragen.

Mit brauner Zuckerglasur Augen und Nase darauf spritzen und trocknen lassen.