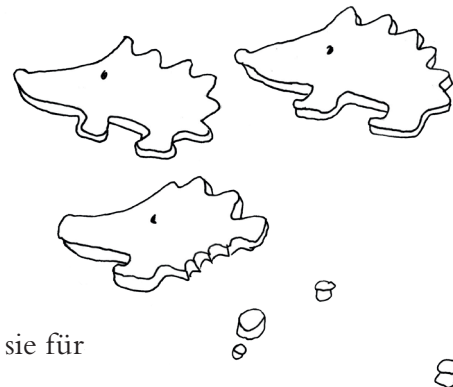


BÄRTCHENS IGELPLÄTZCHEN

Rezept aus «Wichtel in Not», von Daniele Meocci
Baeschlin Verlag



Zutaten

80g weiche Butter
50g Zucker
ein halber Teelöffel
Vanillezucker
1 Eigelb
100g Mehl
wenig Zitronenschale

Zum Dekorieren

Mandelstifte
100–200g Schokolade

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie zu einem Teig.

Forme aus dem Teig eine Kugel und gib sie für 15 Minuten in den Kühlschrank.

Nimm das Backblech und lege Backpapier darauf.

Forme aus dem Teig nun kleinere Kugeln (etwa so gross wie Pralinen).

Forme die Kugeln vorne zu einer Spitze und lege sie auf das Backblech. (Wenn du gern Teig naschst, bereitest du einfach die doppelte Teigmenge zu.)

Stecke hinten Mandelstifte in die Teigkugeln.

Backe die Igelkekse bei 220 Grad 10–15 Minuten.
(Schau gut, dass sie nicht zu dunkel werden.)

Am Schluss kannst du den hinteren Teil der Igelkekse noch mit Schokolade bepinseln. Dafür schmilzt du 100 bis 200g Schokolade im Wasserbad. Gib acht, dass du mit der Schokolade nicht die Küche vollkleckerst. (Oder schau, dass du – wie Bärtchen – jemanden hast, der dir hilft, alles wieder aufzuräumen.)

Und natürlich darf auch die Schüssel mit der Schokolade am Schluss noch ausgeschleckt werden.

MMMMMH!
VIEL SPASS!




BAESCHLIN