



red young

...die junge Sparkasse

Rezept für
ca. 24 Plätzchen,
je nachdem, wie groß
Du Deine Igelchen
machst.

Igel-Plätzchen

Zutaten:

- 150 g Margarine (zimmerwarm)
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz

- 1 Packung Schokostreusel
- 1 Packung Schokotöpfchen
- 1 Packung Schokoladenglasur
- Backpapier
- 1 TL Lebkuchengewürz (schmeckt auch ohne sehr gut)

Zubereitung:

1. Als erstes belegst Du das Backblech mit **Backpapier** und stellst es bereit. Dann verrührst Du **Margarine, Zucker** und **Vanillezucker** mit dem Rührgerät zu einer glatten Masse. Danach gibst Du das **Ei** dazu und rührst nochmals gut um.
 2. Jetzt kommen das **Mehl**, 1 Prise **Salz** und nach Belieben 1 TL **Lebkuchengewürz** dazu. Nach dem Rühren knetest Du den Teig noch mit Deinen Händen durch und formst ihn zu einer Kugel. Achte unbedingt auf bemehlte Hände, sonst wird's klebrig!
 3. Als nächstes nimmst Du Dir von der großen Teig-Kugel eine kleine Portion nach der anderen und rollst sie auf der Arbeitsfläche ca. 4-5 mm dünn aus. Auch hier immer darauf achten, dass Du genug Mehl auf der Arbeitsfläche und am Teigroller hast! Sonst klebt alles. Jetzt wird's ernst: Mit einem Glas oder Ausstecher (Durchmesser ca. 7-9 cm) stichst Du Kreise aus. Bevor Du zum nächsten Schritt gehst, kannst Du schon den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.
 4. Die Teigkreise formst Du an einer Seite mit den Fingern leicht spitz zusammen – so bildet sich die Igel-Schnauze. Mit dem gleichen Glas oder Ausstecher drückst Du im Halbkreis den Kopf als Markierung ein (Immer die spitze Seite „im“ Glas!). Jetzt bekommt Dein Igelchen ein Gesicht: Zwei **Schokotöpfchen** als Augen und ein Tröpfchen als Schnauze aufsetzen und leicht festdrücken. Jetzt ab damit aufs Backblech und für ca. 12 Minuten in den Ofen. Mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Achtung heiß! Bitte nur mit einem Erwachsenen machen.
 5. Jetzt muss nur noch die **Schokoglasur** geschmolzen werden. Am besten bestreichst Du den Igel-Körper mit der flüssigen Schokolade oder, wenn Du eine Schüssel hast, die tief genug ist, kannst Du den Körper auch einfach in flüssige Schokolade tunken. Als letztes kommen die **Schokostreusel** auf die noch Alles erkalten lassen. Fertig!
- Viel Spaß beim Ausprobieren und lasst's Euch schmecken!



Guten Appetit!

