

Kleine
Küchenhelden

Süße Igel-Kekse mit **Kinder SCHOKOLADE**® + MILCH + KAKAO

Zutaten:

Für den Teig:

- 150 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- 95 g Maisstärke
- 2 TL Vanille-Aroma
- 1 TL Mandel-Aroma
- 1 Prise Salz
- 8 EL Butter
- 12 Riegel **Kinder SCHOKOLADE**® (= 150 g)
- Gehackte Nüsse zum Dekorieren

Zubereitung:

1.

Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel alle Zutaten außer **Kinder SCHOKOLADE**® und gehackte Nüsse zu einem glatten Teig verrühren. Wenn der Teig zu klebrig ist, noch etwas Maisstärke hinzufügen. Er sollte weich, aber nicht klebrig sein.

2.

Kleine Stücke des Teigs zu Bällchen formen. Eine Seite der Bällchen lang ziehen und so den Kopf des Igels formen. Auf dem Backblech auslegen und 20 Minuten bei 180 °C goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

3.

Kinder SCHOKOLADE® im Wasserbad erhitzen und umrühren, bis sie komplett geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen. Die runde Seite der Igel-Kekse in die Schokolade tunken. Mit gehackten Nüssen bestreuen und auf ein Backpapier legen. Zahnstocher in die Schokolade tunken und Punkte als Augen und Nase auf die Igel malen. Die Schokolade trocknen lassen.

Zubereitungszeit: **ca. 1 Stunde 10 Minuten**
Davon aktiv: **ca. 40 Minuten**

Portionen: **18**
Pro Portion: **25 g**
Pro Portion: **169 kcal**