

Zutaten

100g Staubzucker 200g Butter 300g Mehl 1Ei



1 Pkg Vanillezucker

150g Schokolade 1 El Butter Kokosraspeln Schokostreusel Zahnstocher oder Spieß



so wird es gemacht:

- 1. Alle Zutaten für den Teig verkneten, im Kühlschrank mind. 1 Stunde rasten lassen.
- 2. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und für die Igelnase vorne zu einer Spitze formen. Bei 170° 10-13 Minuten backen.
- 3. Auskühlen lassen.

Währenddessen die Schokolade Wasserbad schmelzen lassen. Den kugeligen Teil in die Schokolade tunken und Kokosraspeln oder Schokostreusel drüberstreuen.

Für Augen und Nasenspitze einen Zahnstocher in Schoko tunken und auf den Igel tupfen.





