

## Igelkekse backen



*kleinkindtauglich*

**Igelkekse backen – einfaches Rezept für tolle Kinderkekse aus Butter-Mürbeteig, die nicht nur im Herbst der Renner sind**

Ob Igelkekse oder [Drachenecke](#) - wenn die Bäume im Herbst ihr erstes Laub verlieren ist sie da - die Zeit zum Kekse backen. Ein ganz einfaches Rezept, das aber allerliebste aussieht, sind diese hübschen Igelkekse. Alles was du dafür brauchst sind ein einfacher Mürbeteig, geschmolzene Schokolade und Schokostreusel.

### Zutaten für 2 Bleche Kekse:

#### Für den Mürbeteig

- 200 g Butter (weich)
- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker

#### Für die Deko

- Schokoglasur
- Schokostreusel

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Arbeitszeit:</b>       | ca. 30 Minuten |
| <b>Kochzeit/Backzeit:</b> | ca. 10 Minuten |
| <b>Gesamtzeit aktiv:</b>  | ca. 40 Minuten |
| <b>Ruhezeit:</b>          | 1 Stunde       |

## Anleitung zum Igel-Kekse backen

1. Knete zuerst aus den Zutaten einen geschmeidigen Butter-Mürbeteig, wickle ihn in Folie ein und stelle ihn für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.
2. Anschließend knetest du ihn nochmal ordentlich durch. Wahrscheinlich musst du nun noch etwas Mehl hinzufügen. Tue dies, bis er sich gut formen lässt.
3. Belege ein Blech mit Backpapier und heize deinen Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
4. Nun formst du aus dem Mürbeteig kleine Kugel und drückst sie etwas zur Igelform platt. Forme dabei eine spitze Schnauze. Wir machen das direkt auf dem Blech, dann muss man die Igel-Kekse nicht nochmal bewegen.
5. Backe die Igel-Kekse dann für ca. 10 Minuten und lass sie anschließend gut auskühlen.

## Igel-Kekse verzieren

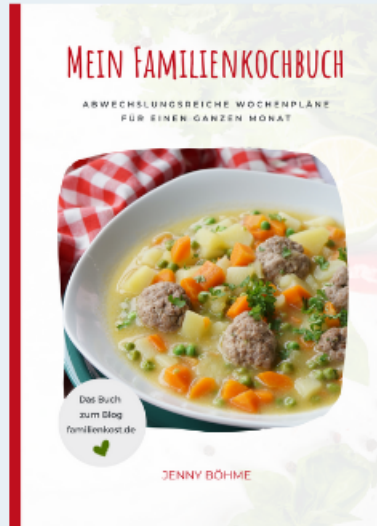
6. Erhitze die Schokoglasur im Wasserbad und lege dir deine Schokostreusel, einen Pinsel und ein Holzstäbchen parat.
7. Pinsel nun etwas Schokolade auf den hinteren Teil des Igels und mache einen Klecks als Nase. Die Augen entstehen, indem du das Holzstäbchen in die Schokoglasur tauchst und sie dann malst.
8. Zum Schluss bestreust du den Igel noch mit Schokostreuseln, die als Stacheln dienen. Lass sie dann gut trocknen.

Viel Spaß beim Vernaschen!

**Unsere Empfehlung für Dich:**

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

### Meine Videoanleitung:

### Variationsmöglichkeiten

- Ersetze einen Teil des Mehls durch geriebene Nüsse oder Mandeln.
- Statt Schokostreuseln kannst du für die Igel-Stacheln auch bunte Streusel oder Kokosflocken nehmen.