

Familie Igel für Kinder

Süßes Kleingebäck mit Schokofüllung und Mandeln, ideal für Kinder.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

10 g Dr. Oetker Kakao

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-

Zucker

1 Ei (Größe M)

120 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

125 g Kinder Schoko Bons® (etwa 20 Stück)

50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
Dr. Oetker Zuckerschrift

Wie backe ich eine Igel-Familie für Kinder?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig zubereiten:

Gib Mehl, Backin und Kakao in eine Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verknete alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig. Knete den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen nochmals kurz durch und forme ihn zu einer 30 cm langen Rolle.

- 3 Schneide die Rolle in 20 gleich große Stücke. Umhülle je ein Schokoladenei mit einem Stück Teig. Forme aus den Teigkugeln einen Igel. Stecke die Mandelstifte als "Stacheln" in die "Igel-Körper" und lege die Igel auf das Backblech (Abb. 1). Schiebe das Blech in den Backofen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

- 4 Ziehe das Gebäck vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech und lass es auf einem Kuchenrost erkalten.

5 **Verzieren:**

Male mit der Zuckerschrift "Augen" und "Igelschnauzen" auf die Igel (Abb. 2) und lass die Zuckerschrift trocknen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Bewahre die Igel in einer luftdicht schließenden Dose auf.