

Kuchenigel

Süße kleine Igel aus fertigen Zitronen-Küchlein

etwa 4 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre
fix Zartbitter
1 Pck. Dr. Oetker fertige kleine
Zitronenkuchen
2 EL Orangensaft
Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
Knusper-Perlen

1 Vorbereiten:

Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. Die kleinen Kuchen in eine Rührschüssel geben und grob zerbröseln.

2 Zubereiten:

Kuchenbrösel mit Orangensaft mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einer feuchten Masse verrühren. Mit den Händen 4 gleich große Kugeln formen und diese zu Igel formen. Die Igel etwa 15 Min. in den Kühlschrank stellen.

3 Verzieren:

Die Igel mit Kuvertüre so bestreichen, dass der Kopf frei bleibt und mit Mandeln und Knusper-Perlen zu Igel verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die "Grasbüschel" drücken Sie einfach etwas grünes Dekor-Marzipan durch ein Sieb.