

# Süße Igel



## Zutaten Mürbteig

(aus: Das Kochbuch)

100 g Zucker

200 g kalte Butter

370 g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

1,5 TL Vanillezucker

Schokoladeglasur

Kokosraspeln



## Zubereitung

Zucker im Mixtopf für 15 Sek/Stufe 10 pulverisieren, den kalten Butter in Stücke schneiden, Mehl, Ei, Salz und Vanillezucker dazugeben und mit Hilfe des Spatels 25 Sek/Stufe 5 kneten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Kleine Kugeln formen, auf einer Seite spitz zulaufend formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 15 Minuten bei 180°C backen.

Rücken in die Schokoladeglasur tunken, in Kokosraspeln wälzen und mit Schokoglasur Augen und Mund aufmalen.