

# Herbstigel



## Zutaten:

- 80 g Halbfettmargarine
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 100 g Weizenmehl
- 120 g Dinkelmehl
- 50 g Schokostreusel
- 50-100 g dunkle Schokoladenglasur

## Zubereitung:

1. Halbfettmargarine mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Ei dazu geben und 5 Minuten rühren.
2. Weizenmehl, Dinkelmehl und Backpulver mischen und zu der Mischung hinzugeben. Alles zu einem Teig verarbeiten. Für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Teig zu Kugeln mit einem Durchmesser von 1,5-2cm rollen. Danach zu einem Tropfen formen. Alle Rohlinge danach noch mal 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
4. Bei 180 Grad Umluft ca. 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Schokoladenglasur schmelzen. Die runde Seite des Tropfens in die Schokoladenglasur tauchen und mit Schokostreuseln bestreuen. Die Spitze ebenfalls kurz in die Glasur tauchen. Zum Schluss 2 Augen auf den Igel tupfen.