

Süße Igel aus Mürbeteig

Zutaten für 1 Portion Arbeitszeit ca. 30 Minuten — Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Zubereitung



500 g	Mehl
250 g	Butter
125 g	Zucker
1	<u>Ei(er)</u>
1 TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise(n)	<u>Salz</u>
etwas	Hagelzucker

Alle Zutaten verkneten, bis ein feiner Teig entsteht. Für 30 min. kühl stellen. Den Teig zu einer Rolle mit 3 cm Durchmesser rollen, ca. 2 - 3 cm dicke Scheiben abschneiden und Kugeln drehen.

Die Kugeln etwas flach drücken, an einem Ende eine Nase formen. Den "Rücken" mit einer Schere mehrmals so einschneiden, dass sich Zacken bilden. Als Augen kann man Hagelzucker über die Nase eindrücken. Bei 200°C ca 10 - 15 min. backen, je nach Größe.

Wir basteln einen Igel



Einen Igel aus Pappeller basteln?

Zu diesem Zweck wird der Teller einfach in der Mitte zusammengeklappt. Danach schneiden Sie die Nase zurecht, woraufhin Sie die Stacheln mit Hilfe einer Schere gestalten. Dafür wird der Rand des Tellers einfach eingeschnitten, sodass Fransen entstehen. Den Teller können Sie vorher auch bemalen. Zeichnen Sie ein Gesicht und schon sind Sie fertig.

Die Idee ist so einfach,
dass Sie sich auch zum Basteln mit
Kleinkindern eignet.