

Igelkekse

Zutaten:

250 g Butter (zimmerwarm)

1 Eigelb

125g Puderzucker

400g Mehl

1 Tüte Vollmilchstreusel

1x Vollmilchkuvertüre

Zubereitung:

Alle Zutaten schnell zusammenkneten. Walnussgroße Stücke zum Kugeln und dann zum Kegeln (Tränchen) formen. Man kann in die Mitte des Teiges noch ein Walnuss reindrücken.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, Ofen auf 180 Grad vorheizen und ca 15 Minuten (goldgelb) backen. Anschließend in Kuvertüre tauchen und in Streusel wälzen