

Schoko-Igel

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
150 g weiche Butter
80 g Staubzucker

Pudding-Biskotten-Füllung:

½ l Milch
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
4 EL Milch
3 EL Rum
16 klein geschnittene Biskotten
250 g weiche Butter
60 g Staubzucker

Zum Verzieren:

50 g Mandelstifte

Schoko-Glasur:

250 g erweichte Kochschokolade
250 g zerlassene Butter

1 Mürbteig:

Mehl und Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher tropfenförmige Stücke (6 cm Ø) ausstechen. Die Teigstücke auf ein leicht befettetes Backblech geben. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten

2 Pudding-Biskotten-Füllung:

Milch mit Puddingpulver unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Milch, Rum und Biskotten vermischen. Butter mit Staubzucker schaumig rühren und den erkalteten Pudding löffelweise dazugeben. 3 Esslöffel der Creme zur Seite geben. Die Biskottenmasse in die übrige Creme einrühren.

3 Zum Verzieren:

Die Creme kuppelförmig auf die erkalteten Böden streichen und mit Mandelstiften als Stacheln verzieren.

4 Glasur:

Schokolade mit Butter verrühren und zu dickflüssiger Konsistenz erkalten lassen. Die Igel auf ein Kuchengitter geben und glasieren. Die übrige Creme in ein Spritztütchen füllen. Nach dem Erstarren der Glasur Augen und Nase aufspritzen und etwas Glasur auf die Augen tupfen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Pudding für die Creme zubereiten, während der Teig rastet.