

Ernährungs
vision
Österreich



Schoko-Igel

Die süßen Schoko-Igel ohne Industriezucker und mit ein wenig Dinkelmehl begeistern jedes Kind. Sie sind perfekt für Motto-Geburtstage, Baby-Partys, Fasching oder als Mitbringsel.

Wenn sie keine Rehrücken-Form parat haben, verwenden sie einfach eine Brotbackform, so wird die Form des Igel ein wenig eckig statt rund.

Wenn der Kuchen auseinanderbricht – wie in unserem Fall - machen wir das Beste draus und formen gleich zwei Igel. So hatten wir eine Igel-Mama mit ihrem Igel-Kind!

Das Mandelmus ist optional, sie können auch etwas mehr Schokolade verwenden.

Die Zutaten:

60	g	Dunkle Schoko Drops zuckerfrei (Biosüße -> hier bestellen)
4	Stk	Eier
100	g	Butter
100	g	Puder Erythrit (Biosüße Powder -> hier bestellen)
1/2	TL	Bourbon Vanille
75	g	Mandeln gemahlen
50	g	Haselnüsse gemahlen
50	g	Dinkel Vollkornmehl
25	g	Mandelmehl (-> hier bestellen)
50	ml	Milch
1	Prise	Salz

Die Zutaten für die Glasur und Dekoration:

130	g	Dunkle Schoko Drops zuckerfrei (Biosüße -> hier bestellen)
75	ml	Milch
75	ml	Schlagobers (Schlagsahne)
ca. 80	g	Mandelmus
ca. 100	Stk	Mandelstifte und ein paar Stück gehackte Haselnüsse für die Deko

Die Zubereitung des Teigs:

1. Die Schokoladendrops über heißem Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen.
2. Die lauwarmer Butter mit dem Puder Erythrit und der Vanille mit Hilfe einer Küchenmaschine oder Mixer schaumig schlagen.
3. Die Eier trennen. Die Eigelbe untermischen und auch die geschmolzene Schokolade gut untermischen.
4. Nach und nach die Nüsse, die Mehle und die Milch zur Masse geben.
5. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
6. Eine Rehrückenform ausbuttern und den Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen.
7. Den fertig gebacken Kuchen kurz abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und gleich auf ein Gitter legen, welches auf einem Blech steht und erkalten lassen. Das Blech fängt beim Glasieren die überschüssige Schokomasse auf.
8. Für die Dekoration die dunkle Schokolade mit der Milch, der Schlagsahne und dem Mandelmus unter ständigem Rühren einmal aufkochen und dann langsam schmelzen. Abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist. Hinweis - wenn sie kein Mandelmus haben, dann einfach etwas mehr Schokolade verwenden.
9. Inzwischen ein Ende des Rehrückens mit einem Küchenmesser zur Igelschnauze formen.
10. Jetzt den Kuchen auf dem Gitter mit der Schokoglasur übergießen und gleich mit den Mandelstiften spicken.
11. Aus der ausgekühlten Schokolade eine Nase formen. Die Schnauze mit gehackten Nüssen bestreuen. Die Augen mit einer Haselnuss oder mit der Schokolade gestalten.
12. Den Kuchen kühl stellen und am besten für einen Tag durchziehen lassen.