

Igel-Kuchen



Zutaten:

Wiener Schokobiskuitkuchen
400 g (fertig kaufen)

1/2 Liter Milch

2 EL Zucker

1 Päckchen Vanille-
puddingpulver

100 g Bitterschokolade

200 g Butter zimmerwarm

6 EL Rum oder Orangensaft
bei Kindern

1 Päckchen Mandelstifte

250 g Bitter-Kuvertüre

Für den Zuckerguss und die
Augen:

einige Tropfen Zitronensaft

Puderzucker

braune Smarties

1. Vanillepudding nach Packungsanleitung kochen und etwas abkühlen lassen. Bitterschokolade raspeln, Rum abmessen, beides einrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.

2. Zimmerwarme Butter mit einem elektrischen Handrührgerät cremig rühren. In den Vanillepudding nach und nach einrühren.

3. Aus zwei von den gekauften Schokobiskuitscheiben tropfenförmig eine Igel-Grundform schneiden, jede Lage etwas kleiner schneiden. Die übrig

gebliebenen Reste fein zerbröseln und in die Puddingmasse einrühren.

4. Auf die Grundform Puddingmasse geben, dann die zweite Lage auflegen und mit der restlichen Masse den Igel fertig formen. Für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Kuvertüre in einem Topf vorsichtig schmelzen und den Kuchen-Igel damit überziehen. Mandelstifte als Stacheln einstecken.

6. Einige Tropfen Zitronensaft mit Puderzucker zu einem Zuckerguss vermengen bis eine

weiße Creme entsteht. Für jedes Auge einen Klecks aufbringen, mit je einem braunen Smartie fertigstellen. Für den Mund einen größeren Klecks verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 3 h, Nachspeisen, Kuchen, deutsch

Rezept: Kerstin
Foto: Walter
Stand 22.01.2023