



## Igelforscher-Auftrag 15: Igel backen und vernaschen

Igelforschung macht hungrig. Mit diesem Rezept könnt ihr kleine Igelchen backen und anschließend gemeinsam vernaschen.

### **Backzutaten:** (für 10 Igelchen)

200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
50 g Zucker  
1 P Vanillezucker  
1 Flasche Butter-Vanille-Aroma  
75 g Quark  
50 ml Milch  
50 ml Öl  
Mandelstifte, Rosinen

Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Vanillezucker, Aroma, Quark, Milch und Öl zu einem geschmeidigen Teig verrühren und zum Schluss kneten.

Den Teig in 10 Portionen teilen und jede zu einem Igel formen – also hinten dick und rund, vorne spitz zulaufend. Die Mandelstifte wie Stacheln in den Teig stecken und Rosinen als Augen und Schnäuzchen eindrücken.

Oder: Teig ausrollen, Igelform ausstechen und mit Mandelstiften und Rosinen dekorieren.  
Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.