



Igel

Zubereitung

Mit den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten, an einem warmen Platz gehen lassen.

Anschließend Igel daraus formen, mit versprudelm Ei bestreichen, mit Mandelstiften bestecken und eventuell mit Rosinen oder Schokotupfen verzieren(Augen).

Im vorgeheizten Backofen hell backen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Zäzilia Hattinger.

Zutaten

1 kg Mehl

15 dag Zucker

1 Würfel Germ (Hefe)

1 Pkg Trockengerm (Hefe)

12,5 dag Butter (zerlassen)

½ Liter Milch

1 Teelöffel

Salz

2 Eier

Versprudelm Ei zum Bestreichen

Mandelstifte (eventuell Rosinen oder Schokoladetupfen für die Augen)