

Igelbrötchen

-Das Rezept vom Schnuppertag-

Zutaten:

250 g	Quark
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
3 EL	Öl
7 EL	Milch
350 g	Mehl
1 Pck. Backpulver	
	Rosinen
	Mandelsplitter



Zubereitung:

Quark mit Zucker, Salz, Ei, Öl und Milch glattrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und nach und nach unter den Teig kneten. 10 Minuten im Kühlschrank kaltstellen und noch einmal kräftig per Hand durchkneten.

In ca. 10 Portionen teilen; diese erst zu kleinen Kugeln formen, dann zu einer Seite leicht spitz zulaufen lassen. Jeweils 2 Rosinen bilden die Augen, die Mandelsplitter die Stacheln. Die Igel bei 175° ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.