



## Rezept Igelkuchen

Ein zuckersüßer, saftiger Schokoladenkuchen in Igelform mit köstlichen Meringuestacheln.

Wir haben Dir hier eine kleine Einkaufsliste mit den wichtigsten Produkten zusammengestellt. Scanne dafür einfach den QR-Code.



## Zutaten für 1 Kuchen

Butter	105 g
Eigelb	105 g
Kristallzucker   Teil 1	50 g
Eiweiss	105 g
Couverture   dunkel	105 g
Kristallzucker   Teil 2	50 g
Haselnüsse	105 g
Weissmehl	35 g
Schokotropfen   backfest	35 g

Menge:	1 Kuchen
Backzeit:	Ca. 40 - 50 Minuten
Temperatur:	190 °C Umluft
Trockenzeit:	60 Minuten
Trockentemperatur:	80 °C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	5 Tage

## Zubereitung:

**1.** Schlage zuerst die Butter zusammen mit dem Zucker (Teil 1) schaumig. Füge dann das Eigelb hinzu. Schmelze die Couverture vorsichtig über dem Wasserbad und rühre sie in die Buttermasse ein. Schlage das Eiweiss leicht auf, lasse den Zucker (Teil 2) hineinrieseln und schlage die Masse so lange, bis Du einen festen Eischnee erhältst. Dieser wird nun mit einem Teigschaber unter die Masse gehoben. Abschliessend musst Du noch die Haselnüsse, das Mehl sowie die Schokoladentropfen unterheben und in die gefettete Form füllen. Der Kuchen wird nun bei 170 °C Umluft für ca. 40-50 Minuten gebacken.

## Zusätzlich benötigt:

Eiweiss	25 g
Kristallzucker	45 g
Salz	1 Prise
Milchcouverture	50 g
Couverture   dunkel	50 g
Vollrahm	50 g

**2.** Für die Meringuestacheln musst Du das Eiweiss leicht aufschlagen und dann den Zucker in drei bis vier Schritten einrieseln lassen, bis die Schaummasse komplett steif ist. Fülle sie dann in einen Spritzbeutel mit 8er-Lochtülle und ziehe lange Schnüre auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Lasse diese Streifen im Ofen bei 80 °C Umluft trocknen.

**3.** Koche den Vollrahm auf, gib die Milchcouverture mit der dunklen Couverture in eine Schüssel und giesse den heissen Rahm darüber. Lasse die Mischung kurz stehen und verrühre sie dann mit einem Schwingbesen, bis Du eine klumpenfreie Ganache erhältst. Stelle den Igel auf ein Kuchengitter, lege ein Backpapier darunter und übergiesse den Igel mit der Ganache. Lasse die Ganache kurz anziehen, breche die fertig getrockneten Meringuestäbe in kleine Stacheln und lege diese auf den Igel.

Abschliessend kannst Du dem Igel noch Ohren, Nase und Augen aus Fondant verleihen, dadurch wirkt er noch putziger. Final mit etwas Kakaopulver bestauben und geniessen!

