



## Essen in Salzburg

### Süße Teig-Igel aus Germteig

#### Für das Germteig-Dampfl

- 500 g Mehl (glatt)
- 100 ml Milch
- 40 g Germ
- 2 TL Zucker

#### Für die Fülle

- 100-150 g Marmelade

#### Für den Germteig

- 4 Stück Eidotter
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 50 g Kristallzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Rum
- 1 Stk. Zitrone (unbehandelt)
- 120 g Butter

## **Zubereitung**

- Für den süßen Igel nach Rezept einen süßen Germteig zubereiten.
- Den Teig in 4 gleich große Teile teilen.
- Je einen kleinen Teil des Teigs für die Pfoten des Igels zur Seite legen.
- Einen Germteigteil kreisrund ausrollen und in der Mitte 1-2 EL Marmelade platzieren.
- Den Teig zu einer Kugel schließen und an einem Ende eine spitze Schnauze für den Igel formen.
- Aus dem restlichen Teig kleine Pfoten rollen und diese an den Körper des Igels anbringen.
- Nun mit einer Küchenschere kleine Stacheln in den Igel sowie 3 Schnitte in die Pfoten schneiden.
- Mit Rosinen die Augen und die Nasenspitze des Igels formen.
- Mit den restlichen 3 Teilen ebenso verfahren.
- Im Backrohr bei 170°C für ca. 40 Minuten backen, bis der süße Igel eine goldbraune Farbe erhalten hat.

**Gutes Gelingen!**