

## REZEPT FÜR GEBURTSTAGSIGEL



### GEBURTSTAGSIGEL

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

**Für ca. 12 Stücke | 100 Min. | +  
Abkühlzeit**

#### Zutaten

##### Für den Biskuit:

- 4 Eier
- 180 g SweetFamily Feiner Zucker
- 140 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2-3 EL Kakao
- 3 TL Backpulver

##### Für die Buttercreme:

- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 60 g SweetFamily Feiner Zucker
- 75 g SweetFamily Puderzucker
- 250 g nicht zu weiche Butter

##### Für die Verzierung:

- 1/2 Glas Sauerkirschkonfitüre (oder rotes Johannisbeergelee)
- Kakao zum Bestäuben
- 1 Päckchen Mandelstifte
- 2 Rosinen



3700

#### ZUBEREITUNG

**505**

Kcal

pro Stück ca.

**7**

Gramm

Eiweiß

**57**

Gramm

Kohlenhydrate

**26**

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben. In eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (ca. 26 cm Durchmesser) füllen. Im heißen Ofen ca. 30-35 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Für die Buttercreme 100 ml Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren. Übrige Milch aufkochen, angerührtes Puddingpulver zufügen und zu Pudding kochen. Ganz auskühlen lassen.

3. Puderzucker sieben und mit Butter dickcremig und hell aufschlagen. Pudding esslöffelweise gut unterrühren. Biskuit in 3-4 Böden schneiden. Untersten Boden für den Igel in Form eines spitz zulaufenden Ovals ausschneiden und mit etwas Buttercreme bestreichen. Zweiten Biskuit ebenfalls ovalförmig etwas kleiner ausschneiden, auflegen und mit glatt gerührter Konfitüre bestreichen. Dritten Biskuit oval zuschneiden, auflegen und mit Buttercreme bestreichen. Vorgang mit dem vierten Biskuit wiederholen, dann auch die Biskuitreste verwenden, um so eine kuppelartige Torte in Igelform herzustellen.

4. Igel rundherum mit restlicher Buttercreme bestreichen. Mit Kakao bestäuben, dabei die Schnauze aussparen. Mit Mandelstiften spicken und Rosinen als Augen aufsetzen. Nach Belieben auf eine mit grünen Blättern verzierten Tortenplatte setzen. Bis zum Servieren kühl stellen.

## REZEPT FÜR GEBURTSTAGSIGEL

### **Tipps:**

Damit sich Pudding und Butter zu einer glatten Creme verbinden, sollten beide vor dem Aufschlagen etwa die gleiche (Zimmer-)Temperatur haben, daher die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

Bei der Deko darauf achten, dass ungiftige und ungespritzte Blätter verwendet werden.