

## «Der Igel»

### Zutaten

250 g	Butter
200 g	Zucker
6	Eigelb
6	Löffel starker Kaffee
300g	Löffelbiskuits
1	Sack Mandelsplitter

### Zubereitung

Als erstes ist darauf zu achten, dass alle Zutaten einigermaßen die gleiche Temperatur haben.

Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Zucker und Eigelb darunter mischen. 3 Löffel kalter Kaffee tropfenweise darunter geben.

Cakeplatte mit einer dünnen Schicht Masse bestreichen. Löffelbiskuits darauf legen, (1. Lage ca. 6 Biskuits) Biskuits mit Kaffee gut tränken. 1. Lage mit Masse bestreichen. Igel mit 2. Lage Biskuits aufbauen (2. Lage ca. 5 Biskuits). Biskuits mit Kaffee gut tränken und mit Buttermasse bestreichen. Igel mit 3. Lage aufbauen (3. Lage ca. 4 Biskuits). Biskuits mit Kaffee gut tränken und mit Buttermasse bestreichen.

Ganzer Igel rundum mit Buttermasse bestreichen.

Mandelsplitter im Backofen leicht anrösten und auskühlen lassen.

Igel mit Mandelsplittern ringsum ausstecken.

Igel kalt stellen.

\*\*\*\*