

## Rezeptsammlung „Kamelle un Schokolädcher“ aus Kölner Grundschulen im Herbst 2010 Ein Wettbewerb im Rahmen der Kölsch AGs für Kölner Grundschulen

OGS Martinusstr. Esch

### O-Gigels

Für die Füllung:

200 g Nougat

50 ml Sahne

20 g Walnüsse

5 Tropfen Buttervanille

5 g Schoko Chips (Cornflakes)

200 g Marzipan

5-6 Tropfen Orangenaroma

200 g Puderzucker

Für Außen:

1/3 Zartbitterkuvertüre

2/3 Vollmilchkuvertüre

Etwas weiße Kuvertüre zum dekorieren

Schokostreusel, Vollmilch und weiße Schokoraspel



So wird's gemacht:

Den Nougat im Wasserbad schmelzen und die Sahne hinzufügen. Die Nüsse hacken und mit unterrühren. 5 Tropfen Buttervanille Aroma in die Nougat Mischung geben. Alles gut verrühren und kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Cornflakes im Mörser (o.ä.) möglichst fein zerstampfen und auf einen flachen Teller geben. Das Marzipan mit dem Puderzucker und dem Orangenaroma vermengen und gut durchkneten.

Die erhärtete Nougatmasse mit einem Teelöffel zu einem Tropfen formen und in den zerstampften Conflakes wälzen. Die vorbereitete Marzipanmasse ausrollen.

Mit der Marzipanmasse den Nougattropfen umwickeln und zu Igel formen. Dazu formen wir vorne eine spitze Nase und runden hinten ab. Kühl stellen!

Die helle und dunkle Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen und verrühren. Jetzt die Igelpralinen in die Kuvertüre tauchen, das geht am besten mit Holzspießchen.

Die weißen Schokoraspel und die Vollmilch Schokostreusel auf den abgerundeten Teil des Igels verteilen, so dass die Stacheln des Igels sichtbar werden. Das geht am besten zu zweit. Jetzt wieder kalt stellen bis alles trocken und fest ist. Dann kann ein kleines Stück weiße Kuvertüre im Wasserbad geschmolzen werden. Diese gibt dem Igel dann Nase und Augen. Dazu am besten einen Zahnstocher in die Kuvertüre tauchen und auf den Igel tupfen.

Fertig ist der O-Gigels!

Ein Wettbewerb der SK Stiftung Kultur in Kooperation mit dem Schokoladenmuseum. Mit freundlicher Unterstützung von Madame Miamiam. [www.koelsch-ags.de](http://www.koelsch-ags.de), Fotos: Janet Sinica

■ SK Stiftung Kultur

