GLÜCKSSCHWEINCHEN

4.9 bei 138 Bewertungen

1 h 20 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 20 min



Alle Jahre wieder backe ich zum Jahreswechsel diese Glücksschweinchen aus süßem Germteig <3

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und anschließend mit Hilfe von zwei runden Gegenständen Kreise ausstechen. Für ein Schwein benötigt man einen 10 cm großen (Kopf) und drei 2 cm kleine (2 Ohren, 1 Nase) Kreise.

3. Dann wie am Bild zu sehen zusammensetzen und mit einem Spieß in die Nase zwei Löcher einstechen. Die Schweinchen mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.

4. Nach dem Backen mit Augen verzieren. Dafür habe ich entweder Zuckeraugen mit Marmelade oder Schokolade aufgeklebt oder Rosinen verwendet.

Zutaten

FÜR CA. 15 SCHWEINCHEN

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
600 g	Weizenmehl 700
6 g	Salz
80 g	Zucker
30 g	frische Germ
80 g	zimmerwarme Butter

ZUM VERZIEREN

1	Ei zum Bestreichen
	Zuckeraugen (Alternativ Rosinen)