

Glücks - Schweinchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Kleingebäck

Zutaten für: 30 Glücksschweinchen

FÜR DEN TEIG

500	Gramm	Mehl
250	Gramm	Margarine oder Butter
150	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanille-Zucker
2		Eier

ZUR DEKORATION

1/8	Ltr.	Vollmilch
1		Eigelb zum Bestreichen

WEITERES ZUBEHÖR

2		Runde Formen zum Ausstechen Mit einem Durchmesser von 5 Cm bzw. 3,5 cm (es eignen sich z.B. Bier- Und Schnapsgläser) Und ein Strohalm
---	--	--

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem Muerbeteig verarbeiten und ca. eine Stunde im Kuehlschrank ruhen lassen. Dann die Gluecksschweinchen ausstechen und zusammensetzen. Ein Schweinchen besteht aus 6 Teilen.

Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen. Bauch- und Kopfteile ausstechen (5 cm). Beides auf dem Backblech zu einem Koerper zusammenfuegen. Ohren und Schnaeuzchen dann mit der kleineren Form ausstechen. Fuer die Ohren wird der kleine Kreis halbiert und dann mit etwas Vollmilch auf den Kopf geklebt.

Um die Schnauze herzustellen, werden mit einem Strohalm 2 Loecher in einen kleinen Kreis gebohrt. Die ausgestochenen kleinen Kuegelchen dienen dann zum Schluss als Bauchwarzen.

Die Schnauze ebenfalls - mit etwas Vollmilch an den Nahtstellen auf dem Kopf befestigen. So entsteht die Schweinchen-Teigfigur. Ein Backblech reicht fuer 15 Schweinchen. Bevor sie in den Backofen geschoben werden, noch mit Eigelb lasieren.

Bei 200°C ca. 15-20 Minuten im Umluftherd backen (nach 10 Minuten Sichtkontrolle, damit der Teig nicht zu dunkel wird). Im normalen Herd beruecksichtigen sie ca. fuef Minuten laenger. Nach ca. 10 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Schweinchen nicht zu braun werden.