

Glücks- schweinchen



ZUTATEN:

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 220 ml lauwarme Milch
- 50 g zimmerwarme Butter
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- ½ Würfel Hefe
- ½ TL Salz

Für die Dekoration:

- 3 EL Puderzucker
- 1 EL Wasser
- Dekor-Mix Schokolade

ZUBEREITUNG:

1. Die Hefe in Milch auflösen und zusammen mit Butter, Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und verkneten.
2. Danach eines der Eier trennen, das Eigelb beiseitestellen und das übrige Ei und Eiweiß unter den Teig arbeiten, um diesen dann bei Raumtemperatur eine Stunde abgedeckt ruhen zu lassen.
3. Etwa die Hälfte vom Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Glas 10 Kreise ausstechen. Die Teigreste zum übrigen Teig geben, daraus 10 kleinere Kreise für die Rüssel ausstechen und vom Rest kleine Dreiecke für die Ohren formen.
4. Die Rüssel und Ohren fest an die großen Teigkreise drücken und auf einem

Blech mit Backpapier platziert nochmal abgedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.

5. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

6. Nun mit einem Zahnstocher je zwei Löcher in die Rüssel stechen und die Glücksschweine mit Eigelb bepinseln. Die Figuren für 10-15 Minuten goldbraun backen und danach gut abkühlen lassen.

7. Zum Schluss Puderzucker mit Wasser anrühren, daraus kleine Tupfen für die Augen auf die Glücksschweine geben und mit schwarzen Dekoperlen verzieren.