

Glücksschweinchen backen

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Stück

Für den Quark-Öl-Teig

300 g Magerquark
90 g Zucker
60 g Milch
60 ml Pflanzenöl
450 g Weizenmehl Type 405
1 Teelöffel Backpulver

Für die Eistreiche

1 Ei
3 Esslöffel Milch

Für die Dekoration

flüssige Schokolade

Besonderes Zubehör

Stabmixer
Holzspieß

Du willst dieses Jahr unbedingt **Glücksschweinchen backen**, um sie an Silvester an deine Liebsten zu verschenken? Das ist eine geniale Idee und dieses **einfache Rezept** kommt dafür genau richtig! Dank schnellem **Quark-Öl-Teig** kannst du getrost auf lange Gehzeiten, die du sonst von Hefeteigen kennst,

verzichten. Eine kleine Ruhephase hat der geschmeidige Teig allerdings schon. Aber keine Sorge – es sind lediglich 30 Minuten Wartezeit, die du in Kauf nehmen musst, um diese **süßen Glücksschweinchen** Schritt für Schritt herzustellen. Spaß-Faktor garantiert!

- 1 -

Magerquark mit Zucker, Milch und Pflanzenöl verrühren. Mehl und Backpulver vermischen.

- 2 -

Mehl-Backpulver-Mix unter die flüssigen Zutaten rühren. Teig ca. 30 Minuten kaltstellen.



- 3 -

Teig ausrollen. Mit einem runden Ausstecher 15 große Kreise und 30 kleine Kreise ausstechen. Ausgestochene Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Glücksschweinchen backen



- 4 -

Für die Eistreiche Ei mit Milch verquirlen.

- 5 -

Kreise mit Eistreiche bepinseln. Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.



- 6 -

Auf die großen Kreise einen kleinen Kreis in die Mitte drücken. Restlichen kleinen Kreise halbieren und als Ohren auf dem großen Kreis platzieren.



- 7 -

Mit einem Holzspieß jeweils 2 Löcher in die Schweineschnauze stechen.



- 8 -

Glücksschweinchen im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

- 9 -

Mit flüssiger Schokolade Augen auf die Schweinchen malen. Auskühlen lassen.

Glücksschweinchen backen

