

GLÜCKSSCHWEINCHEN

ZUTATEN

für ca. 12-15 Schweinchen

200g Magerquark
1 Ei
6 El Milch
8 El Rapsöl
90g Zucker
300g Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen)
100g helles Mehl (Dinkel oder Weizen)
8g Backpulver
1 Vanilleschote
Abrieb einer Bio-Zitrone

Außerdem:

Rosinen zur Dekoration
1 Ei zum bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Die Vanilleschote auskratzen und in eine Schüssel geben. Danach die weiteren Zutaten bis auf Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren. Danach langsam unter Rühren das Mehl mit dem Backpulver hinzugeben und rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.
2. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und ca. 8-9 cm große Kreise ausstechen. 2 weitere Kreise ausstechen, ca. 4 cm.
3. Den großen Kreis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem Ei bestreichen. Danach einen von den beiden kleinen Kreisen als Rüssel platzieren und mit einem Zahnstocher zwei kleine Löcher als Nase einstechen. Den 3. Kreis vierteln und jeweils 2 Viertel rechts & links als Ohren anbringen. Die Rosinen als Augen anbringen.
4. Die fertigen Schweine mit dem verquirlten Ei bestreichen.
5. Bei 160° Umluft die Schweine ca. 15-20 Minuten backen.

*Wir wünschen
guten Appetit!*

