

Glücksschwein aus Hefeteig

500g Mehl Typ 405, oder 505
250ml Milch
100g Butter
50g Zucker
2 Ei
½ Zitrone, den Abrieb
1/2 Würfel Hefe
Rosinen
etwas Mehl zur Teigverarbeitung



Schritt 1

In einem Topf die Milch leicht erwärmen. Die Hefe, Butter und Zucker in eine Rührschüssel geben. Dann die warme Milch in die Rührschüssel hinzugeben. Alles gut verrühren.



Schritt 2

Danach das Mehl und die abgeriebene Zitronenschale zugeben und mit dem Mixer durchkneten ca. 3 Minuten.



Schritt 3

Den fertigen Teig mit einem Handtuch abdecken und 60 min an einem warmen Ort gehen lassen.



Nach den 60 Min den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Danach den Teig ausrollen ca. 0,5 cm hoch. Jetzt z.B. mit einem Glas 7 cm große Kreise ausstechen. (ca. 18 Stück für zwei Bleche) Dann mit einem kleineren Glas z.B. Schnapsglas für jeden Großen Kreis drei kleine Kreise ausstechen – Für Rüssel und Ohren der Glücksschweine.



Die großen Kreise auf das Backpapier, auf den zwei Blechen verteilen.



Das Ei verquirlen und die großen Kreise bestreichen. Dann die kleinen Kreise (Rüssel und Ohren) auflegen und leicht andrücken. Wieder alles mit dem Ei bestreichen.



Jetzt mit einem Zahnstocher die zwei Nasenlöcher in die Rüssel drücken und die Rosinen für die Augen verwenden.



Jedes Blech ca. 20 Minuten backen.