

GLÜCKSSCHWEINCHEN REZEPT

Für ca. 20 Schweinchen:

200 g	Quark
6 EL	Milch
1	Ei
8 EL	Rapsöl
100 g	Zucker
400 g	Mehl
8 g	Backpulver
	Rosinen
	Ei(er) zum bestreichen



Zubereitung:

1. **Quark, Milch, Ei, Öl, Zitronenschale** und **Zucker** in eine Schüssel geben. **Backpulver** mit **Mehl** mischen und dazu sieben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig etwa **0,5 cm dick ausrollen** und **ca. 6 cm große Kreise ausstechen (für den Kopf)** und **pro Schweinchen noch 2 etwa 3 cm große Kreise (für die Ohren und den Rüssel)** ausstechen.
3. Das Backblech mit Backpapier belegen. Das **Ei verquirlen**.
4. Die großen Kreise auf das belegte Backblech legen und mit dem verquirlten **Ei bestreichen**. Jetzt einen der kleinen Kreise als Schnauze auf den großen Kreis setzen. Den zweiten kleinen Kreis in der Mitte durchschneiden und als Ohren ebenfalls auf den großen Kreis setzen.
5. Nun erneut mit Ei bestreichen und mit einem Zahnstocher zwei **Nasenhöhlen in den Rüssel bohren**. Den Ofen auf **160 Grad** vorheizen und die Schweinchen in **ca. 20 Minuten** schön hellbraun backen.

Praxistipps:

Tolle Hefeteig-Alternative: Quark-Öl-Teig ist ratzfatz geknetet und gelingt garantiert.