Germteig-Glücksschweinchen

Die Germteig-Glücksschweinchen sind ein liebevolles Neujahrsgebäck, als essbarer Glücksbringer oder süße Überraschung. Die niedliche Optik macht sie besonders bei Kindern beliebt.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,8 h



Zutaten

250 ml	Vollmilch (lauwarm)
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz (zirka 7 g)
100 g	Feinkristallzucker
625 g	Weizenmehl (Type 700 o. 500)
1 Würfel	Germ
100 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
	Rosinen (für die Augen)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Um süße **Germteig-Glücksschweinchen** zu backen, zuerst Vollmilch, Ei, Feinkristallzucker, und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Das Weizenmehl hinzufügen, die Germ direkt darüber bröseln und die zimmerwarme Butter in kleinen Stücken zugeben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Germteig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

2. Den gegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zirka 3–5 mm dünn ausrollen. Mit runden Ausstechern größere Kreise für die Gesichter und kleinere Kreise für die Schnauzen ausstechen. In die kleinen Kreise mit einem Trinkhalm zwei Nasenlöcher stanzen.

3. Die großen Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die Schnauzen mittig aufsetzen. Aus dem restlichen Teig kleine Dreiecke für die Ohren formen und seitlich anbringen. Für die Augen jeweils zwei Rosinen leicht in den Teig drücken. Zum Schluss die Germteig-Glücksschweinchen mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die lustigen Germteig-Glücksschweinchen sind eine tolle Rezept-Idee, wenn Kinder beim Backen aktiv mithelfen wollen.