

Glücksschweinchen

Die Glücksschweinchen sind eine herzliche Geschenkidee für die Silvesterfeier. Diese lustigen, süßen Glücksbringer werden deine Lieben mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

4 Stk.	Eier
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
125 g	Mehl (griffig)
150 g	Schokolade (geschmolzen)
50 ml	Rum
50 ml	Kaffee
100 g	Nüsse (gehackt)
50 g	Marmelade
	Punschglasur
	Marzipan (rosa oder rot)
	Schokoraspeln
	Zuckerschrift

Zubereitung

1. Für die **Glücksschweinchen** zuerst den Biskuitteig zubereiten, dafür die Eier mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl und Salz untermengen und gut verrühren. Die Biskuit-Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zirka Daumenhoch aufstreichen. Bei 180 °C im vorgeheizten Backofen backen.
2. Mit einem runden Kesksausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen und auskühlen

lassen. Die Reste aufheben, das sie für die Punschmasse verwendet werden.

3. Die Schokolade schmelzen und mit den Nüssen, Marmelade, Rum und Kaffee vermischen. Die Kuchenreste fein hacken und untermengen. Zirka 20 Minuten durchziehen lassen.
4. Jetzt jeweils zwei Kreise mit der Punschmasse füllen. Das funktioniert am besten wenn man vorher den Keksausstecher um den Kreis setzt und die Fülle reindrückt. Danach komplett mit der Punschglasur überziehen und die Seiten in Schokoraspel wälzen, trocknen lassen.
5. Mit rosa Marzipan das Schweinegesicht mit Rüssel und Ohren herstellen und mit Zuckerschrift die Augen malen.

Tipp