Neujahr Glücksschweinchen

Die gebackenen Neujahr Glücksschweinchen bringen Glück für das neue Jahr. Das kreative Rezept mit Germteig gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

für den Teig

500 g	Mehl
30 g	Germ
60 g	Zucker
250 ml	Vollmilch
60 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz

für die Fülle

	Marmelade

zum Verzieren

2 Stk.	Eidotter
1 TL	Vollmilch
1 Stk.	Eiweiß
1 Tasse	Staubzucker
	Zuckerperlen (oder Schokostücke)

Zubereitung

1. Zuerst den Germteig für die **Neujahr Glücksschweinchen** zubereiten. Dafür das Mehl in eine Rührschüssel geben. Die Germ zerbröseln und mit Zucker und Milch verrühren. Zugedeckt an einem warmen Platz etwa 15 Minuten gehen lassen.

2. Die Butter schmelzen und danach abkühlen lassen. Danach die Butter, Ei, Salz zugeben und sorgfältig zu einem Teig verkneten. Nochmals zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen.

4. Eine Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben, den Teig zirka 4 mm dick ausrollen. 20 Kreise mit etwa 8 cm Durchmesser und 10 Kreise von zirka 4 cm Durchmesser ausstechen. Die Nasenlöcher ausstechen. Mit dem übrigen Teig kleine Dreiecke für die Ohren formen.

5. Die Hälfte der großen Kreise auf das Backblech legen. Die Marmelade auf die großen Kreise verstreichen, den Rand freilassen. Einen zweiten Kreis darauf setzen und die Ränder fest andrücken.

6. Die Eidotter mit der Milch verquirlen, Schnäuzchen und Ohren damit bestreichen und auf das Schweinchen drücken. Danach das Schweinchen mit restlichem Eigelb bestreichen.

7. Im Backofen etwa 15 Minuten goldbraun backen.

8. Das Eiweiß steif schlagen und den Staubzucker einrieseln lassen. Damit die Augen aufspritzen und mit Zuckerperlen oder geschmolzene Schokolade die Pupillen formen.

Tipp

Die Augen für die Neujahr Glücksschweinchen kann man auch mit Rosinen formen.