

# Glücksschweinchen

## Zutaten | 8 Schweinchen

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| 500 g                                      | Mehl   |
| 1 Würfel                                   | Hefe   |
| 60 g                                       | Zucker |
| 60 g                                       | Butter |
| 1                                          | Ei     |
| 250 ml                                     | Milch  |
| Rosinen, Mandeln, Nüsse für die Dekoration |        |

Zubereitungszeit: 45 Min., Gehzeit: 1 Std.

## Zubereitung:

- Die Hefe in einer Tasse mit 1 Teelöffel Zucker verkneten bis sie flüssig wird.
- Die Milch erwärmen. Alle Zutaten mit der flüssigen Hefe in eine Rührschüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Den Teig in 8 Portionen teilen. Die Teigportionen ausrollen und dann jeweils einen großen Kreis für das Gesicht und zwei kleine Kreise für Ohren und Schnauze ausstechen. Für die Ohren den Kreis halbieren. Für die Schnauze zwei kleine Löcher in den kleinen Kreis stechen. Gesicht, Ohren und Schnauze zu einem Schweinchen zusammenlegen. Die Augen mit Mandeln, Rosinen oder Nüssen belegen.
- Schweinchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 117 g

## Nährwerttabelle

| Energie  | Fett  | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|-------|---------------|--------|---------|
| 337 kcal | 8,7 g | 8,7 g         | 8,6 g  | 46,2 mg |