

Glücksschweinchen (ca. 10 Stück)



Teig:

200 g Mehl
35 g Zucker
1/2 Würfel Hefe
100 ml Milch
25 g geschmolzene Butter
1 Prise Salz
1/2 Ei

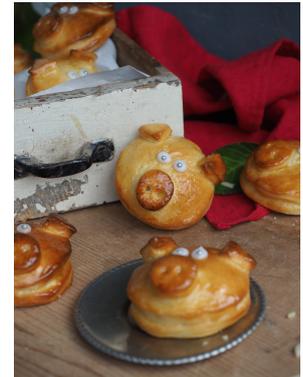
Füllung:

50 g Butter
50 g Zucker
1 EL Wasser
100 g Haselnüsse,
gemahlen 25 g Mandeln,
gestiftelt Aprikosenmarmelade

1/2 Ei
2 EL Milch

Sonstiges:

Zuckerglasur; Aprikosenmarmelade



So geht's

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen, die Hefe zerbröseln und 1 EL Zucker dazugeben. Mit der Hälfte der Milch (lauwarm) übergießen und einen Vorteig herstellen. Abgedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter schmelzen. Nun das Salz, den restlichen Zucker, das Ei, und die übrige Milch zum Vorteig geben und zu einem Hefeteig verkneten. Den Teig abdecken und 45 Min. gehen lassen. Für die Nussfüllung, die Butter und den Zucker zusammen mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Haselnüsse zugeben, umrühren und vom Herd nehmen. Die Mandelsplitter unterheben und abkühlen lassen.

Das halbe Ei zusammen mit der Milch verrühren und beiseite stellen. 5. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Pro Schweinchen, jeweils zwei Kreise, einen kleinen Kreis mit zwei Mini-Löchern und 2 Dreiecke ausstechen.

Die abgekühlte Nussfüllung zu Kugeln formen und die Mitte eines Kreises legen und flach drücken. Darauf nun jeweils 1 TL Aprikosenmarmelade geben. Am Rand mit Ei-Milchmischung bestreichen, den zweiten Kreis auflegen und gut festdrücken. Schnauze und Ohren ebenfalls mit der Ei-Milchmischung bestreichen und auflegen. Zuletzt die Schweine komplett mit dem verquirlten Ei bestreichen und backen. Backzeit: ca. 12-15 Min. bei 175°C Heißluft (185°C Ober- und Unterhitze)

Aus Puderzucker und Wasser eine feste Glasur herstellen, und Augen auf die Schweine spritzen. Eine Zuckerperle als Pupille auflegen und mit etwas warmer, passierter Aprikosenmarmelade abglänzen.