

Rezept: Glücksschweinchen



Zubereitung:

- 1. Mehl, Milch, Öl, Zucker und Quark zu einem Teig verkneten.
- 2. Den Teig auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz ausrollen.
- 3. 18 Kreise für den Kopf mit einem Glas mit dem Durchmesser 6 cm ausstechen.
- 4. 18 Kreise für die Schnauze mit einem Glas mit einem Durchmesser 4 cm ausstechen und mit einem Strohhalm 2 kleine Löcher reinpiksen.
- 5. 36 kleine Dreiecke für die Ohren schneiden.
- 6. Eigelb und Milch verrühren und den großen Kreis damit bepinseln.
- 7. Den kleinen Kreis unten auf den großen Kreis legen und leicht andrücken.
- 8. Die Drejecke als Ohren rechts und links oben andrücken.
- 9. Die Rosinen für die Augen anbringen.
- 10. Bei 175 Grad Celsius 12-15 Minuten backen.

Du brauchst:

- 275 g Mehl
- 6 EL Milch
- 6 EL ÖL
- 75 g Zucker
- 150 g Quark
- 1 Eigelbzum Betreichen
- 1 EL Milch zum Bestreichen
- 36 Rosinen

