

Glücksschwein backen

Zutaten für 12 Glücksschweinchen

- 50 g Butter
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 20 g frische Hefe
- 250 ml Milch
- 500 g Weizenmehl



Arbeitszeit:	ca. 35 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

1. Bereite zuerst einen Hefeteig zu: Erwärme die Milch und die Butter, bis sie lauwarm sind und löse die Hefe darin auf. Gib anschließend langsam alle anderen Zutaten dazu und knete einen geschmeidigen Teig.

Themomix Anleitung: Butter, Zucker, Salz, Hefe und Milch 3 Minuten / 37°C / Stufe 1 verrühren. Mehl zugeben / 3 Minuten Knetstufe.

2. Lass den Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort eine Stunde in Ruhe gehen. Dabei verdoppelt er sein Volumen.
3. Rolle den Hefeteig auf einer bemehlten Oberfläche aus und stich für jedes Glücksschwein einen großen Kreis und 2 kleine Kreise aus. Ich nehme dafür Ausstechförmchen, es geht aber auch wunderbar mit unterschiedlich großen Gläsern oder Schüsselchen.
4. Stich in einen kleinen Kreis mit Hilfe eines Strohhalmes zwei Nasenlöcher und lege ihn dann auf die untere Hälfte des großen Kreises. Den zweiten kleinen Kreis halbiert du und legst die Hälften als Ohren an den Kopf. Es reicht, wenn du den Hefeteig etwas zusammendrückst - du musst nichts zusammenkleben.
5. Verquirle ein Ei mit etwas Milch und streiche die Schweinchen damit ein. Platziere zum Schluss noch 2 Rosinen als Augen dem Kopf. Backe die Glücksschweine 20 Minuten bei 180°C Ober-/ Unterhitze.



Eine witzige Idee ist es nun noch, eine Münze in der Schnauze zu verstecken. Koche dafür ein paar Centmünzen im Topf aus und versteckt sie in einem kleinen Schlitz hinter der Schnauze.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

