

Glücksschwein backen



Zutaten für 12 Glücksschweinchen:

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

Arbeitszeit: ca. 35 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Zuerst müsst ihr für die Glücksschweinchen aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen.

Das ist **mit dem Thermomix** ganz einfach: Verrührt zuerst Butter, Zucker, Salz, Hefe und die Milch für 3 Minuten auf 37°C und Stufe 1. Gebt dann das Mehl dazu und schaltet für 3 Minuten die Knetstufe ein.

Ohne Thermomix bereitet ihr den Hefeteig wie folgt zu:

Erwärmt die Milch und die Butter bis sie lauwarm sind und löst dann die Hefe darin auf. Anschließend gebt ihr langsam alle anderen Zutaten dazu und knetet den Teig ordentlich durch.

Als nächstes sollte sich euer Hefeteig für etwa eine Stunde ausruhen, bevor ihr ihn in Glücksschweinchen verwandeln könnt.

Rollt den Hefeteig aus und stecht dann 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. In einen kleinen Kreis stecht ihr mit Hilfe eines Strohhalmes zwei Nasenlöcher und legt ihn dann auf die untere Hälfte des großen Kreises. Den zweiten kleinen Kreis halbiert ihr und legt die Hälften als Ohren an den Kopf. Es reicht wenn ihr den Hefeteig etwas zusammengedrückt, ihr müsst nichts zusammenkleben.

Nun verquirlt ihr ein Ei mit etwas Milch und streicht die Schweinchen damit ein. Platziert zum Abschluss noch 2 Rosinen als Augen dem Kopf und dann geht es bei 180°C Ober- und Unterhitze für 20 Minuten ab in den Backofen.

Eine witzige Idee ist es nun noch, eine Münze in der Schnauze zu verstecken. Kocht dafür ein paar Centmünzen im Topf aus und versteckt sie in einem kleinen Schlitz hinter der Schnauze. Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

