

Glücksschwein backen



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Thermomix

Glücksschweine aus Hefeteig sind ein tolles Gebäck, das sich nicht nur für Silvester und Neujahr, sondern auch als Glücksbringer vor Prüfungen oder anderen wichtigen Terminen eignet. Bei uns gehören sie ganz fest zum Neujahrmorgen dazu, damit wir mit viel Glück in das neue Jahr starten.

Zum Backen der Glücksscheine braucht ihr einen einfachen Hefeteig, den ihr auf herkömmliche Weise oder auch mit dem Thermomix zubereiten könnt. Ihr könnt es aber genauso gut auf Hefeteig oder frischen Brötchenteig aus dem Kühlregal zurückgreifen, dann geht es am Neujahrmorgen schneller ;-)

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



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.

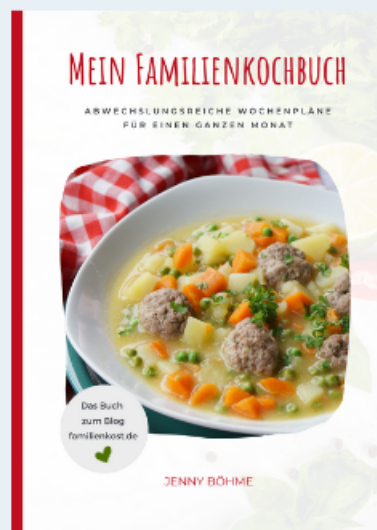


Eine witzige Idee ist es nun noch, eine Münze in der Schnauze zu verstecken. Kocht dafür ein paar Centmünzen im Topf aus und versteckt sie in einem kleinen Schlitz hinter der Schnauze.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Die Glücksschweine eignen sich ganz wunderbar auch abends, wenn ihr [Silvester mit Kindern feiert](#) und Countdown Bags öffnet.