



HERZHAFTE BLÄTTERTEIG GLÜCKSSCHWEINCHEN

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



31 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 16 Stück

- 1 Rolle Blätterteig
- 2 Bärchen SchlaWiener
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 2 schwarze Oliven



Zubereitung:

1. Verrühre das Ei mit der Milch. Schneide die Oliven in kleine Würfel. Sie dienen später als Augen.
2. Rolle den Blätterteig aus. Bestreiche ihn mit der Eiermilch. Lege die zwei SchlaWiener an den Rand der kurzen Seite und rolle den Blätterteig dann auf. Schneide die Blätterteigrolle in 16 Scheiben.
3. Lege die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Rolle 2 cm vom Blätterteig wieder auf, er dient als Schwänzchen. Drücke den Blätterteig oben zusammen, sodass Ohren entstehen. Steche mit einem Holzstäbchen zwei kleine Löcher in die Würstchen, so entsteht die typische Schweinenase.
4. Stecke nun zwei Würfelchen Oliven als Augen hinein. Bestreiche die Schweinchen erneut mit der Eiermilch. Backe sie 16 Minuten im auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen.



Ein Rezept von [Familienkost.de](http://familienkost.de)



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