

Glücksschweinchen fürs neue Jahr

Zutaten:	Arbeitsschritte:
<p>200 g Quark 6 EL Milch 1 Ei(er) 8 EL Öl, neutrales 100 g Zucker 400 g Mehl ½ Pck. Backpulver Zitronenschale, abgeriebene Außerdem: 1 Ei(er) zum Bestreichen Zum Verzieren: Süßigkeiten, z. B. kleine Smarties oder Rosinen, Mandeln, ...</p> 	<p>Quark, Milch, Ei, Öl, Zitronenschale und Zucker in eine Schüssel geben. Backpulver mit Mehl mischen und dazu sieben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.</p> <p>Den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen und ca. 6 cm große Kreise ausstechen (für den Kopf) und pro Schweinchen noch 2 etwa 3 cm große Kreise (für die Ohren und den Rüssel) ausstechen.</p> <p>Das Backblech mit Backpapier belegen. Das Ei verquirlen.</p> <p>Die großen Kreise auf das Backblech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Jetzt einen der kleinen Kreise als Schnauze auf den großen Kreis setzen. Den zweiten kleinen Kreis in der Mitte durchschneiden und als Ohren ebenfalls auf den großen Kreis setzen. Nun erneut mit Ei bestreichen und mit einem Zahnstocher zwei Nasenlöcher in den Rüssel bohren.</p> <p>Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und die Schweinchen in ca. 20 Minuten schön hellbraun backen.</p> <p>Wenn die Schweinchen abgekühlt sind, Mini-Smarties oder Ähnliches als Augen aufkleben (entweder mit Nutella oder mit Puderzucker und Zitronensaft gemischt, muss dickflüssig sein).</p>

Arbeitsauftrag:

- Bereite die Glücksschweinchen nach dem Rezept zu.
- Schicke zwei Fotos, eines von der Zubereitung und eines vom Endergebnis, du musst auf beiden Fotos zu sehen sein.
- S.gloebl@tsn.at