



Glücksschweinchen

Prost Neujahr!

Zubereitung

1. Zunächst den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 175 °C) und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Dann die Zitrone reiben und Quark, Milch, Eier, Öl, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver zusammen mit dem Abrieb zu einer glatten Masse verrühren.
3. Das Eigelb mit circa 2 EL Milch aufschlagen und beiseite stellen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Glas (Durchmesser circa 6 cm) Kreise für die Schweineköpfe ausstechen, auf das Backblech setzen und mit dem Eier-Milch-Gemisch bestreichen.
5. Mit einem kleineren Glas oder Tasse die Schweinenasen ausstechen und passend platzieren. Halbiert ergeben die Kreise die Ohren.
6. Die Glücksschweinchen nochmal mit dem Eier-Milch-Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten goldgelb backen.
7. Aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.
8. Für die Augen, aus dem Saft der Zitrone und Puderzucker einen sehr festen Zuckerguss herstellen. Je zwei Kleckse auf die Schweinchen geben und mit Schokodrops die Pupillen setz



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

- 8 EL Rapsöl nativ
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- etwas Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

- 200 g Speisequark
- 6 EL Milch
- 2 Eier
- 400 g Mehl
- 0.50 Päckchen Backpulver
- 1 Zitrone
- 2 Eigelb + etwas Milch
- Schokodrops