

Schweinchen

Du brauchst:

Brotteig oder Zopfteig (Siehe Rezepte)

- Schere
- Rosinen/ getrocknete Beeren
- Mandelstifte oder Pecannüsse
- Schälchen mit etwas Wasser

So geht's:

- Eine Portion Teig ca. 125g. in zwei Teile teilen einen grossen Teil 2/3 und eine kleinen 1/3. Den kleinen Teil nochmals in drei Teile teilen.
- Alle Teile zu Kugeln formen
- Die Ohren zu Kelgeln formen und flachdrücken
- Die Nase flachdrücken und mit der Scherenspitze zwei Löcher hinein drücken
- Mit der Schere einschneiden wo die Augen, Nase und Ohren hin sollen
- Den Finger im Wasserschälchen befeuchten und die Einschnitte anfeuchten
- Ohren einsetzen, Augen hineindrücken und Nase leicht andrücken
- Das Tier nun mit einem feuchten Tuch oder Klarsichtfolie zudecken und für 30 Minuten nochmals gehen lassen. Danach im auf 200 Grad C. vorgeheizten Ofen in der Mitte 15-25 Minuten backen (je nach Grösse). Wenn es gut riecht ist es meistens durchgebacken. Zur Kontrolle das Tier in die Hand nehmen (mit Backhandschuh) und auf die Unterseite des Tiers klopfen, klingt es hohl ist es durch.

