

Glücksschweine

etwa 8 Stk.



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

2.5 dl Milch
75 g Butter
400 g Mehl
50 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-
Zucker
1 TL Salz

Zum Bestreichen:

Wasser

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Die Milch erwärmen und die Butter darin zerlassen. Das Mehl mit Epifin und Hefe sorgfältig mischen, dann die übrigen Zutaten und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen (ca. **60 Minuten**).

Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 1/8 des Teiges dünn ausrollen. Daraus 16 Kreise (Ø ca. 4 cm) ausstechen und beiseitelegen. Den übrigen Teig in 8 gleich grosse Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln etwas flach drücken, auf das Backblech legen und mit etwas Wasser bestreichen. 8 Teigkreise halbieren und als Ohren andrücken. Bei den übrigen Kreisen jeweils 2 Nasenlöcher mit einer Lochtülle (Ø etwa 5 mm) ausstechen. Die Kreise als Nase und die ausgestochenen Teigstückchen als Augen auflegen. Die Teigstücke noch einmal eine **halbe Stunde** gehen lassen.



Dr. Oetker AG/SA

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Das Blech in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 20 Minuten



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53