

Schweinsöhrchen

etwa 40 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

500 g Weissmehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
2 dl Milch, lauwarm
1 Eier
40 g Zucker
½ TL Salz
50 g Butter, weich

Fettstück:

250 g Butter
50 g Mehl

Zum Wenden:

100 g Zucker

1 Vorbereiten:

Das Ofenblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Das Mehl mit Hefe gut vermischen, die restlichen Zutaten dazugeben und alles während 5 bis 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig locker mit Folie oder einer Tüte verpacken und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

3 Fettstück:

Die Butter mit dem Mehl rasch verkneten und zu einem 1 cm dicken und etwa 15 x 20 cm grossen Rechteck formen (für die weitere Verarbeitung sollten Teig und Fettstück in etwa die gleiche Geschmeidigkeit besitzen).

Den Teig auf einer bemehlten Fläche auf etwa 30 x 40 cm ausrollen. Das Fettstück auf eine Hälfte des Teiges legen, die andere Teighälfte vollständig über das Fettstück klappen und rundum leicht festdrücken.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zur dreifachen Länge auswallen und von beiden Seiten über die Mitte schlagen (Handtuchfalz), so dass drei Schichten entstehen. Im Kühlschrank etwa 30 Minuten zugedeckt kühlen. Diesen Arbeitsgang zweimal wiederholen.

Den Teig teilen und zu jeweils 1/2 cm dicken und 15 x 30 cm grossen Platten auswallen. Die Längsseiten der Platten nach innen schlagen, so dass sich die Teigkanten in der Mitte berühren, dann eine Hälfte auf die andere klappen. Abdecken und eine Viertelstunde lang kühlen (damit die Teigstücke später beim Schneiden nicht zu sehr zusammengedrückt werden).

④ Zum Wenden:

Mit einem scharfen Messer die Teigstränge in 1,5 cm breite Stücke schneiden. Die Schnittflächen der Schweinsöhrchen in Zucker wenden, auf das vorbereitete Ofenblech legen, dabei die Enden leicht auseinander ziehen, damit das Gebäck beim Backen sich fächerartig öffnen kann. Abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

Die Schweinsöhrchen in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten