

Süsse Schweinchen

etwa 15 Stücke

 aufwändig bis zu 80 Min.**Zutaten:****Backblech:****Teig für Schalen:**

3 Eigelb
2 EL Wasser, warm
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Stk. Eiweiss
150 g Mehl
50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
2 TL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Crème Pâtisserie (2 Beutel)
5 dl Wasser

Zum Bestreichen:

2 EL Aprikosenkonfitüre

Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) rot
1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften Glamour

1 Vorbereiten:

Auf einem Backpapier 30 Kreise (Ø 4 cm) zeichnen und dieses umgekehrt auf ein Backblech legen. Ausstecher (Ø 3 cm und Ø 7,5 cm), Spritzsack mit grosser Lochtülle.

2 Teig für Schalen:

Für die Schalen Eigelb und Wasser in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zwei Drittel des Zuckers und Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben. So lange weiterrühren, bis eine dicke helle Crème entsteht. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker unter ständigem Weiterschlagen (auf höchster Stufe) nach und nach einrieseln lassen. Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Epifin und Backpulver vermischen und darüber sieben. Vorsichtig unter die Masse ziehen. Nicht zu lange mischen. Die Masse in den Spritzsack mit Lochtülle füllen und 30 Tupfer auf die Vorlage dressieren. Grösse einhalten, da das Gebäck beim Backen etwas grösser wird.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 15 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 Minuten

Herausnehmen und erkalten lassen. Schalen in der Mitte, z. B. mit einem Apfelfentkerner, wenig aushöhlen.

3 Füllung:

Für die Füllung Crème Pâtisserie mit Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und die Schalen damit füllen und glatt streichen. Je zwei zusammensetzen und gut andrücken. Obere Schalen mit Aprikosenkonfitüren bestreichen.

4 Garnitur:

Den Fondant weich kneten und rosa einfärben. Auf einer grossen Plastikfolie auswallen (2–3 mm dick). Mit dem Ausstecher (Ø 7,5 cm) 15 Kreise ausstechen und über die Schalen legen. Mit dem kleinen Ausstecher (Ø 3 cm) 15 Kreise für die Nasen ausstechen und mit einem Messerhinterteil je 2 Nasenlöcher leicht eindrücken. Für die Ohren 30 Kugeln oval formen und flach drücken. Nasen und Ohren mit der Zucker- Garnierschrift befestigen und Augen aufzeichnen.

Bis zum Servieren kühl, aber wenn möglich, nicht im Kühlschrank aufbewahren.