

Glücksschweinchen

(Familie de Graaf)

Pro Stück etwa 2290 Joule / 545 kcal



Zutaten für 10 Schweinchen:

500g Mehl, 30g Hefe, 60g Zucker, 1/4 l lauwarme Milch, 60g Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale von 1 Zitrone.
100g Marzipan-Rohmasse, 150g gemahlene Haselnüsse, 100g Zucker, 3 Eiweiße.
2 Eigelb.
1/2 Tasse Puderzucker, 1 Eiweiß, etwas Schokoladen-Fettglasur.

Für das Backblech: Butter.

Ein Backblech leicht einfetten. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die zerbröckelte Hefe in der Mitte mit etwas Mehl, Zucker und der Milch verrühren und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Den restlichen Zucker, die geschmolzene Butter, das Ei, das Salz, und die Zitronenschale mit dem Hefevorteig und dem Mehl verkneten und 30 Minuten gehen lassen. Das Marzipan mit den Nüssen, dem Zucker und den Eiweißen vermengen. Den Hefeteig etwa 4 mm dick ausrollen, 20 Plätzchen von 8 und 10 Plätzchen von 4 cm Durchmesser ausstechen. Aus dem restlichen Teig Öhrchen formen.

Auf 10 der großen Plätzchen die Füllung verteilen, die Ränder mit Eigelb bestreichen, ein zweites Plätzchen darauf setzen und die Ränder gut zusammendrücken. Aus den kleinen Plätzchen die Schnäuzchen mit Nasenlöchern formen. Schnäuzchen und Ohren mit Eigelb bestreichen und auf die großen Plätzchen drücken.

Die Schweinchen auf dem Backblech mit Eigelb bestreichen und 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Schweinchen etwa 15 Minuten backen und abkühlen lassen. Mit Eiweiß, Puderzucker und Schokoladenglasur Augen aufspritzen.