



Glücksschwein-Brötchen



60 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 15 Personen

Für die Glücksschwein-Brötchen:

400 g Quark (kein Topfen)

12 EL Milch

3 Eier (Gr. M)

16 EL Speiseöl

180 g Zucker

800 g Haushaltsmehl

22 g Backpulver

Abrieb einer halben Zitrone

Eine Prise Salz

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

2 Ei-Dotter (zum Einpinseln)

3 EL Milch (zum Einpinseln)

28 Zuckeraugen

2 Backbleche mit Backpapier

Einen großen, runden Ausstecher
oder ein Glas

Zubereitung

1

Für den Teig alle Zutaten für das „Glücksschwein-Brötchen“ bis auf das Mehl und das Backpulver in eine Rührschüssel geben und mit einem Mix-Gerät gründlich untereinander rühren. Das Mehl und das Backpulver in die Rührschüssel sieben und zu einem glatten, leicht feuchten Teig kneten. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig ca. 5 mm dick ausrollen. Den Backofen auf 170-175 Grad Ober/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auskleiden.

2

Mit einem großen, runden Ausstecher oder Glas 30 Kreise ausstechen und auf die Backbleche verteilen. Mit der Rückseite einer Spritztüle oder einem Schnapsglas 30 kleine Kreise für die Rüssel und Ohren ausstechen. Für die Schweinerüssel 15 der kleinen Kreise auf der Rückseite mit wenig Wasser benetzen. Auf die untere Hälfte von 15 der großen Kreise platzieren und mit einem Trinkhalm jeweils zwei kleine Löcher ausstechen. Für die Ohren die restlichen 15 kleinen Kreise mit einem Messer halbieren. Die Schnittkante mittig falten und mit wenig Wasser benetzen. Die Ohren links und rechts an der oberen Rundung der großen Kreise festdrücken. Die Oberseite der Ohren mit den Fingern leicht Spitz formen. Es sollten nun 15 Glücksschweine mit Ohren und Rüssel und 15 große Kreise sein.



Eine Spritztülle mit weiter Öffnung
oder ein Schnapsglas

Einen Trinkhalm (am besten aus Glas
oder Metall)

Für den Belag:

1 Becher **Rupp Feinster Streich mit
Bergkäse**

Schwarzer Pfeffer

Einige Blätter Radicchio oder grüner
Salat

15 Scheiben Kräuterschinken

Petersilie

3

Die restlichen Eidotter mit der Milch verquirlen und die Teiglinge damit rundum einpinseln.

Die Backbleche nacheinander für ca. 17-18 Minuten auf mittlerer bzw. dritter Ofenschiene von oben goldgelb backen. Alles auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4

Mit einem Zahnstocher etwas Rupp Feinster Streich Bergkäse auf die Rückseite der Zuckeraugen tupfen und diese links und rechts über den Schweinerüsseln platzieren.

5

Zur Fertigstellung die Oberfläche der flachen Scheiben jeweils mit Rupp Feinster Streich Bergkäse bestreichen und nach Geschmack pfeffern. Mit Radicchio Blättern bzw. Salat und Schinkenscheiben belegen und die Glücksschweindeckel aufsetzen. Für die Garnierung mit einem Zahnstocher seitlich an den Rüsseln ein kleines Loch stechen und ein wenig Petersilie anbringen.

6

Die Glücksschwein-Brötchen zusammen mit der Familie und Freunden genießen und auf ein gesundes neues Jahr anstoßen!