



Gefüllte Glücksschweinchen

Zutaten (für 16-18 Schweinchen)

Für den Teig:

30 g frische Germ

60 g Zucker

1/4 Liter Milch

60 g Butter

2 Eier

Prise Salz

250 g Dinkelvollkornmehl

260 g Dinkelmehl

evtl. noch etwas Milch, falls der Teig zu fest ist

Mehl zum Ausrollen des Teigs

1 Ei zum Bestreichen

Deko je nach Geschmack: Rosinen, Zuckerglasur, Schokoglasur, Punschglasur

Nussfülle:

125 g geriebene Walnüsse

170 ml Milch

50 g Zucker

35 g Vollkornbrösel

1 TL Rum

2 Handvoll Rosinen

Zimt

Ger. Zitronenschale

Tipp: Falls ihr die Rosinen weglässt würde ich die Zuckermenge etwas erhöhen.





Zubereitung

Germteig: Frische Germ in die Schüssel bröseln, etwas Zucker über die Germ streuen. Die lauwarme Milch+Butter dazuleeren. Zusammen mit 2 Eier, Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Zum Schluss das Mehl einarbeiten. Den Teig eine halbe Stunde rasten lassen.

Nussfülle: Den Kristallzucker, Rum und die Milch in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. In die Milch die Nüsse, Brösel, Zimt und geriebene Zitronenschale einrühren. Wer möchte: Rosinen dazugeben. Die Nussfülle vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Schweinchen formen:

Den Germteig ca. ½ cm dick ausrollen und ca. 32 Kreise á 7-8 cm und ca. 32 Kreise á 3 cm ausstechen.

Auf die großen Scheiben die Fülle verteilen (1 guter TL), Ränder mit Ei bestreichen und zweite Scheibe daraufsetzen. Die kleinen Kreise für die Ohren halbieren, in die Kreise für die Nase nochmal zwei kleine Kreise als Nasenlöcher ausstechen. (ich nehme dazu einen Aufsatz einer Spritztülle).



Ohren und Nasen mit Ei bestreichen und am Kopf festkleben. Als Augen evtl. Rosinen in den Teig drücken (sonst können sie auch nach dem Backen aufgemalt werden).



Die Schweinchen mit Ei bestreichen und bei 180 Grad Heißluft für ca. 15 Minuten backen. Die noch heißen Schweinchen nochmals mit Ei bestreichen, damit sie schön glänzen. Danach könnt ihr eure Glücksbringer dann beliebig verzieren.