

SCHNELLE GLÜCKSSCHWEINCHEN AUS BLÄTTERTEIG

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



22 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 9 Stück

- 1 Rolle Blätterteig
- 18 Rosinen (Augen)
- 1 Ei
- 1 EL Milch
- 1 EL Zucker

Außerdem:

- 1 Ausstecher (kreisform, 8cm)
- 1 Ausstecher (kreisform, 4cm)
- 1 Holzspieß



Zubereitung:

1. Rolle den Blätterteig aus. Stich 9 Kreise á 8 cm aus und 18 Kreise á 4 cm aus. Lege die großen Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
2. Schlage das Ei auf und verquirle es mit der Milch. Bestreiche die Kreise damit. Streue dann den Zucker darüber. Lege auf jeden großen Kreis einen kleinen Kreis als Rüssel. Stich mit einem Holzstäbchen Nasenlöcher hinein.
3. Halbiere anschließend die restlichen kleinen Kreise und lege sie als Ohren auf die großen Kreise. Stecke zum Schluss noch Rosinen als Augen hinein.
4. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor. Bestreiche die Nasen und Ohren ebenfalls mit der Eiermilch. Backe die Glücksschweinchen für 12 Minuten im unteren Drittel deines Backofens goldbraun.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

