

Mona & Faro Club: Backidee – Glücksschweinchen aus Quark-Öl-Teig

Sie sind ganz einfach zu backen und schmecken super lecker – Glücksschweine aus Quark-Öl-Teig. Und vielleicht bringen sie auch tatsächlich etwas Glück. Auf jeden Fall bringen sie gute Laune, wenn du sie bei einem Picknick dabei hast.



Arbeitszeit: 35 Min.
Backen: 20 Min.

Zutaten

200g Quark
200 g Zucker
6 EL Milch
1 Ei
8 E Öl
400g Mehl
etw. Zitronenschale
½ Pck. Backpulver

Eier zum Bestreichen

Zum Verzieren:

Smarties,
Rosinen,
Nüsse oder Zuckeraugen,
Puderzucker,
Zitronensaft



- 1** Quark, Milch, Ei, Öl, Zitronenschale und Zucker in eine Schüssel geben. Backpulver mit Mehl mischen und dazu sieben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 2** Den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen und ca. 6 cm große Kreise ausstechen (für den Kopf) und pro Schweinchen noch zwei etwa 3 cm große Kreise (für die Ohren und den Rüssel) ausstechen.
- 3** Das Backblech mit Backpapier belegen. Das Ei verquirlen. Die großen Kreise auf das belegte Backblech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen.
- 4** Jetzt einen der kleinen Kreise als Schnauze auf den großen Kreis setzen.
- 5** Den zweiten kleinen Kreis in der Mitte durchschneiden und als Ohren ebenfalls auf den großen Kreis setzen.
- 6** Nun erneut mit Ei bestreichen und mit einem Zahnstocher zwei Nasenlöcher in den Rüssel bohren.
- 7** Den Ofen auf 160 Grad vorheizen und die Schweinchen in ca. 20 Minuten schön hellbraun backen.
- 8** Wenn die Schweinchen abgekühlt sind, Mini-Smarties als Augen aufkleben (entweder mit Nutella oder mit Puderzucker und Zitronensaft gemischt, muss dickflüssig sein).

Wir wünschen dir und deiner Familie viel Spaß beim Backen 😊