

## Glücksschweinchen



---

### REZEPT

---

#### Zutaten für 20–30 Stück:

250g Dinkelmehl + Mehl für die Arbeitsfläche  
125g Topfen  
100g Mandelmehl teilentölt  
50g Honig  
40ml Milch oder ungesüßter Mandeldrink  
15ml Mandelöl  
2 Eier (Größe L)  
1 Packung Weinsteinbackpulver  
1 Prise Salz  
Rosinen oder Cranberries

#### Zubereitung:

Das Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Topfen, Mandelöl, Milch oder Mandeldrink, Honig, Eier und Salz mit dem Handmixer vermischen. Anschließend Mehl, Mandelmehl und Backpulver zufügen und zu einem glatten Teig kneten. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig mit dem Nudelholz ausrollen. Der Teig sollte ca. 4–5mm dick sein. Mit einem großen runden Ausstecher die Köpfe ausstechen, für Schnauze und Ohren zwei kleine Kreise ausstechen. Einen kleinen Teigkreis mit einem Pinsel auf einer Seite mit Wasser bestreichen und auf den unteren Teil eines großen Kreises mit der befeuchteten Stelle legen und leicht andrücken. Den zweiten kleinen Teigkreis mit einem Messer halbieren, mit Wasser befeuchten und als Ohren auf dem großen Teigkreis befestigen. Nun mit einem Holzstäbchen die Nasenlöcher in die Schnauze bohren und mit zwei Rosinen oder Cranberries die Augen gestalten. Die Glücksbringer auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech auf mittlerer Schiene ca. 12–15 Minuten backen. Abkühlen lassen und genießen.

#### Tipp:

Die Glücksbringer lassen sich gut einfrieren und zu einem späteren Zeitpunkt auftauen bzw. im Backrohr kurz aufbacken. Frisch und warm schmecken die Glücksschweinchen am besten. Da sie rasch austrocknen, ist der Verzehr innerhalb von 1–2 Tagen zu empfehlen.