

01.09.2020

Blätterteig-Glücksschweine



Zutaten

Blätterteig

Zum Bestreichen:

Ei

Zum Verzieren:

Evtl. Zucker- und Schokoglasur für die Augen oder Rosinen

Zubereitung

Blätterteig ausrollen und mit einem großen runden Ausstecher den Kopf ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen.

Dann einen kleinen runden Kreis für den Rüssel ausstechen. Evtl. Nasenlöcher aus- oder einstechen.

Für die Ohren ein Quadrat nach beliebiger Größe aus dem Teig schneiden und diagonal zweimal durchschneiden. So erhält man dreieckige Ohren (4 Stück).

Mit einem zerklopften Ei den Rüssel und die Ohren auf den Teig „kleben“. Für die Augen evtl. vor dem Backen zwei Rosinen eindrücken oder mit Zucker- und Schokoglasur im Nachhinein verzieren.

Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen.