

Glückschweinchen mit Pogatschenteig

Schwierigkeitsgrad
mittel

Zubereitungszeit
30 Minuten

Gärzeit
10 Stunden

Backzeit
20 Minuten

Temperatur
200° O/U

Portion/ Größe
9 Stück

Zutaten

Teig

350 gr Weizenmehl (Typ 550)

20 gr frische Hefe

100 gr Schmand

100 gr kalte Butter

50 gr Butterschmalz

1 Ei

1,5 Tl. Salz

½ Tl. Zucker

Außerdem

ganze Pfefferkörner

ein Ei zum Bepinseln



Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Hefe darauf bröckeln. Die Maschine auf kleinster Stufe einschalten. Ei, Schmand, Butter, Butterschmalz, Salz und Zucker dazu geben und verrühren. 10 Minuten kneten lassen.

Den Teig aus der Schüssel rausholen, kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und in eine Schüssel legen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Den Teig aus der Kühlschrank rausholen und ca. eine Stunde akklimatisieren lassen.

Ofen auf 200° O/U vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Wir brauchen 2 Ausstechformen, eine mit 8 cm Ø und eine mit 4 cm Ø. Ich habe dafür ein Trinkglas und ein Schnapsglas verwendet.

Das ganze Ei verquirlen.

Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und 9 Stück Taler mit der größeren Form ausstechen. Das werden die Gesichter. Diese auf dem Blech nebeneinander gehen. Aber Vorsicht! Lass genug Platz zwischen die Taler, weil sie beim Backen aufgehen. Mit dem Ei bepinseln.

Den restlichen Teig zusammenkneten und ca. 0,5 cm dick ausrollen. Jetzt brauchen wir insgesamt 14

Taler mit der kleineren Form. Mit einem Holzspieß zwei kleine Löcher in 9 Kreise stecken. Das werden die Schweinenasen. Jeweils ein Stück davon auf die untere Hälfte des Gesichtes legen. Die

restliche 5 Taler wie eine Torte vierteln. Das werde die Ohren. Jeweils 2 Stück davon oben rechts und links positionieren und leicht andrücken.

Die Ohren und Nasen mit dem Ei bepinseln. Zum Schluss jeweils 2 Stück Pfefferkörner als Augen über der Nase anbringen und leicht andrücken.

Ca. 20 Minuten backen.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

