



## Glücksschweinchen

Zuerst werden die Einzelteile für die Schweinchen aus einer Rolle Blätterteig ausgestochen. Für jedes Schweinchen braucht ihr zwei große Kreise und einen kleinen Kreis. Die Kreise könnt ihr ganz einfach mit einem Glas (große Kreise) und einem Flaschendeckel (kleiner Kreis) ausstechen. Den restlichen Blätterteig für später aufheben.

Danach verquirlt ihr ein Ei mit etwas Milch und bestreicht damit einen der großen Kreise. Jetzt könnt ihr die Schweinchen befüllen. Dafür die Füllung eurer Wahl nehmen und ca. einen Teelöffelklecks davon in der Mitte des Kreises verteilen.

Den zweiten großen Kreis danach über die Füllung legen und die Ränder mit einer Gabel verschließen. Dann nochmal mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen.

Als nächstes sind die Schweineschnauzen an der Reihe: Dafür mit einer Zahnstocher zwei Löcher in den kleinen Kreis drücken und diesen dann auf dem größeren Kreis platzieren.

Aus dem restlichen Teig könnt ihr jetzt noch kleine Bällchen für die Augen formen und Ohren ausschneiden. Jetzt noch ein letztes Mal bestreichen und bei 160°C Umluft für 15-20 Minuten in den Ofen