

DIE GESCHICHTE VOM SCHWEIN



S8
T1-4
L1



**Brauchst du ein wenig Glück auf der langen Reise?
 Backe diese Glücksschweine!**

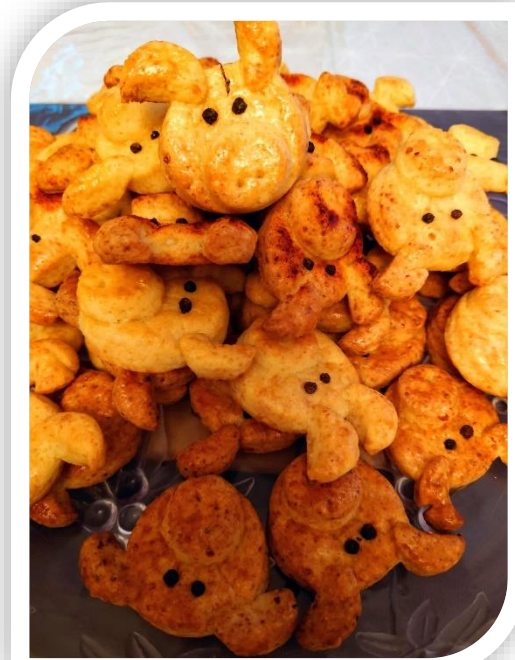
Zutaten

Für den Teig:

- 300g Mehl
- 250 g Margarine
- 250 g Speisetopfen
- 50 g geriebener Käse
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Esslöffel Fett
für die Pfanne

Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- schwarzer Pfeffer



Rezept

1. Die Zutaten in einer Schüssel miteinander verkneten.
2. Den Teig etwa 3-4 mm dick ausrollen.
3. Zuerst große Kreise ausstechen, diese dann auf ein gefettetes und bemehltes Backblech legen. Kleine Kreise ausstechen und auf die großen Kreise legen, um eine Nase zu formen.
4. Aus kleinen Kreisen die Ohren formen, sie werden halbiert.
5. Die Scheiben mit einem ganzen verquirlten Ei bestreichen, 2 Pfefferkörner in den Teig drücken, um die Augen zu formen, und mit der Spitze eines Zahnstochers 2 Löcher in die Nase stechen.
6. Diese Menge ergibt 2 Backbleche voller Kekse. Die Schweinchen backen, bis sie fertig sind.

Temperatur zum Backen: 180 °C

Backzeit: 25 Minuten