



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

1 kg	Weizenmehl
120 g	Butter
100 g	Zucker
60 g	Germ
0,5 TL	Salz
2	Eier
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
1 Pkg.	Vanillezucker
500 ml	Milch
150 g	Nüsse
30 g	Semmelbrösel
3 EL	Zucker
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
125 ml	Milch
	Nusslikör

#### Mein persönlicher Tipp:

Die Glücksbringer können auf Vorrat zubereitet werden. Am besten noch lauwarm einfrieren.:)

#### Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage Gebildbrote und Brauchtumsgebäck*

## Glücksschweinchen mit Nussfülle

... für das neue Jahr

#### Zubereitung

##### Germteig

- Zuerst ein Dampf (Vorteig) aus Germ, Zucker, etwas (ca. 100 ml) lauwärmer Milch und 1-2 EL Mehl anrichten.
- Butter in 400 ml leicht erwärmer Milch schmelzen.
- Alle weiteren Zutaten (Mehl, Salz, Eier, Schale einer ganzen Zitrone, Vanillezucker) in die Teigschüssel geben und vermischen.
- Dampf und Milch hinzugeben und den Teig in der Küchenmaschine solange kneten, bis er Blasen wirkt.
- Teig zugedeckt rasten lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.
- Nach dem Rasten den Teig mit der Hand gut durchkneten, damit keine Luftblasen im Gebäck sind.

##### Nussfülle

- 125 ml Milch aufkochen lassen
- Nüsse und die übrigen Zutaten (Semmelbrösel, Zucker, Zitronenschale und Nusslikör) beigeben und gut vermischen.

##### Glücksschweinchen formen

- Teig ausrollen (5 – 7 mm dick).
- Mit einem Krapfenausstecher oder Glas (9 cm) zwei Kreise ausstechen.
- In der Mitte die Nussfülle geben – die Ränder mit Ei bestreichen und leicht andrücken.
- Für die Ohren und die Schnauze mit einem Schnapsglas 2 Kreise ausstechen.
- Schnauze in der Mitte aufsetzen – mit einem kleinen Holzstäbchen (Kegel, kleiner Kochlöffel) Nasenlöcher eindrücken.
- Den zweiten kleinen Kreis halbieren und als Ohren auflegen.
- Alle Teile vor dem Aufsetzen mit Ei bestreichen.
- Eine kleine Vertiefung für die Augen eindrücken, damit die Rosinen nicht beim Backen herunterfallen.
- Eventuell während des Backens die Augen nochmals andrücken.

##### Mohnfülle als Variation

- Zutaten: 150 g geriebener Mohn, 30 g Semmelbrösel, 2 - 3 EL Zucker oder Honig, geriebene Zitronenschale, ca. 1/8 l Milch, evtl. Nusslikör oder Rum zum Verfeinern
- Milch aufkochen, geriebenen Mohn und die übrigen Zutaten beigeben und gut vermischen.

