



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

500 g Weizenmehl
1 Pkg. Trockengerst
1 TL Salz
1 TL Zucker
0,1 l Rapsöl
250 ml lauwarmes Wasser
2 EL Sesam
Schinken
Kräutertopfen
gewürfelter Speck

Mein persönlicher Tipp

Der Teig kann mit Kräutern, gerösteten Zwiebel oder Knoblauch verfeinert werden.:

Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Gebärbrote und Brauchturnsgebäck*

Glücksschweinchen pikant

... für das neue Jahr

Zubereitung

Germteig

- Das Mehl mit dem Germ, dem Salz, dem Zucker und dem Öl vermengen.
- Nach und nach Wasser untermischen. Den Teig zuletzt kneten, bis er glänzt und sich vom Schüsselrand löst, dann zugedeckt an einem warmen Platz 45 Minuten gehen lassen.
- Vor dem Verarbeiten nochmals gut durchkneten (damit keine Luftblasen im Teig sind).

Pikante Füllungen

- Schinken, Käse oder Topfenkräuterfülle eignen sich zum Füllen- je nach Geschmack.
- Ungefüllte pikante Schweinderl lassen sich auch sehr gut füllen. Ob ganz klassisch mit einem kleinen knusprigen Schnitzerl oder mit Schinken, Salatblatt und Kräuterjoghurtsauce.

Glücksschweinchen formen

- Teig ausrollen (5 – 7 mm dick).
- Mit einem Krapfenausstecher oder Glas (9 cm) zwei Kreise ausstechen.
- In der Mitte die pikante Füllung 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 Speckwürfel (oder Haselnüsse bzw. Kürbiskerne) nicht beim Backen herunterfallen.
- Eventuell während des Backens die Augen nochmals andrücken.
- Im vorgeheizten Rohr bei ungefähr 220 °C (Heißluft ca. 180 °C) goldbraun backen. Das Gebäck ist fertig gebacken, wenn es beim Klopfen hohl klingt (Klopprobe).