

Glücksschweinchen aus Quark-Öl-Teig

(ergibt ca. 8-10)



Zutaten:

5 EL Magerquark

5 EL Öl

10 EL Mehl

10 EL Vollkornmehl

6 EL Milch

1 Tütchen Backpulver

3 EL Zucker

Rosinen, Nüsse, Mandeln,
Kürbiskerne o.ä.

Mehl um die Arbeitsplatte zu
bestreuen

2 unterschiedlich große Gläser

Zubereitung:

Quark, Öl, Milch und Zucker in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Dann je Mehl die Hälfte (5 EL) und das Backpulver unterrühren. Das restliche Mehl mit den Händen unterkneten. Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestreuen und den Teig ausrollen. Steche mit den Gläsern runde Scheiben aus. Die große für den Kopf und die andere halbiert du für die Ohren. Dann musst du noch eine kleine Kugel für die Nase formen. Die Augen können aus Rosinen oder Kürbiskernen gemacht werden. Die Schweineköpfe auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Backzeit: 20 Minuten bei 175 °C

Wer Augen aus Schokodrops „aufkleben“ möchte, braucht noch Puderzucker und etwas Wasser.