

# Glücksschweine

gebacken auf dem Zauberstein von  
Pampered Chef®

## Zubereitung:

Die Milch mit der Hefe, der Butter und dem Zucker im Mixtopf geben.

2 Minuten/37°/Stufe 1 erwärmen. Dann das Mehl, das Ei und die Prise Salz zugeben. 3 Minuten/Knetstufe.

Den Teig in der großen Nixe mit abgedeckten Deckel ca. 30—40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann den Teig auf die Backmatte geben und mit der Teigrolle in ca. 4—5 mm Stärke ausrollen. Die Köpfe für das Schwein und auch die passenden Rüssel ausstechen. Die Öhren sind 3Ecke. Diese ebenfalls mit dem Nylonmesser aus dem Teig schneiden.

Alles aufeinander setzen und mit Eigelb bestreichen. Dann Rosinen für die Augen einlegen.

Die Glücksschweine auf den Zauberstein legen und im vorgeheizten Backofen auf Ober— Unterhitze bei 200° ca. 20 Minuten backen.

## Ohne Thermomix:

Der Teig kann natürlich auf herkömmliche Weise oder mit einer anderen Küchenmaschine zubereitet werden.



## Zutaten:

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
250 ml Milch  
60 g Butter  
60 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
Rosinen

### **Claudia Lindner**

Selbständige Beraterin  
97453 Schonungen  
Mobil: (01 72) 7 51 30 06  
Email: lindner.claudi@yahoo.de  
[www.ofenfee.de](http://www.ofenfee.de)

