



Rezept von Verena

# Glücksschweinchen



ca. 24 Stück



2 Std 15 Min

## ZUTATEN

### Für die Schweinchen

600g	Mehl
200ml	Milch
100g	Zucker
50g	Butter (flüssig)
1 Pack.	Vanillezucker
50g	Hefe (2 Würfel)
3	Eier
4 EL	Rum
1/2 TL	Zitronenabrieb
1/2 TL	Salz

## ZUBEREITUNG

- 1.Hefe, Milch und Zucker erwärmen (lauwarm) und für 20 Minuten stehen lassen.
- 2.Mehl, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz mischen, Butter, Eier, Rum und das Milch-Hefegemisch in eine Mulde gießen und alles gut kneten. Anschließend 60 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- 3.Danach den Teig 1 cm dick ausrollen und 24 große und 24 kleine Kreise ausstechen. Aus dem restlichen Teig 48 kleine Dreiecke für die Ohren ausschneiden. Den kleinen Kreis mittig auf den großen legen. Die beiden Dreiecke andrücken und alles mit Eigelb bestreichen. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen und dann für 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen goldbraun backen.
- 4.Die Schweinchen mit bunter Zuckerglasur verzieren.

**Viel Spaß beim Nachbacken :)**