

1/2 Teig

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Winter Für:



Zutaten

500 G	Mehl
1/2	Würfel Germ
1 PRISE	Salz
100 G	Butter
250 ML	lauwarme Milch
2	Eidotter
80 G	Feinkristallzucker
1 PKG	Vanillezucker

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine leichte Mulde bilden, Germ hineinbröseln und rundum etwas salzen.
2. Butter schmelzen und mit lauw warmer Milch (ca. 38°C), Dotter, Zucker und Geschmackszutaten vermischen.
3. Flüssigkeitsgemisch zufügen und alles zu einem glatten Teig kneten.
4. Teig mit Mehl bestauben und an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen (ca. 30 Minuten).
5. Teig ausrollen und mit einem runden Ausstecher große und kleine Kreise ausstechen.

Für ein Schweinderl benötigt man 2 große Kreise, 1 kleinen Kreis für den Rüssel und 2 Ohren.
6. Boden mit 1 EL Nussfülle in der Mitte füllen, 2. Kreis oben drauf legen, mit Nase und Ohren ausfertigen und für die Augen Rosinen oder Hasennüsse verwenden.
7. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
8. Mit versprudeltem Ei bestreichen, etwas rasten lassen und dann bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Info

2/2 Fülle

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Winter Für:



Zutaten

250 ML	Milch
3 EL	brauner Zucker (feinkörnig)
200 G	geriebene Nüsse
50 G	Haferflocken

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Milch aufkochen, Zucker, Nüsse und Haferflocken unterrühren und vom Herd nehmen.

Nach belieben kann man auch Rosinen untermengen. Fülle auskühlen lassen.