

# Frühstücks-Schweinchen

Süßes Kleingebäck zum Brunch sind diese kleinen Hefe-Brötchen in Schweinchen-Form

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

250 ml Milch

75 g Butter oder Margarine

400 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 gestr. TL Salz

### Zum Bestreichen:

Wasser

## 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl mit Gustin und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Gut 1/8 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen (Ø etwa 23 cm). Daraus 16 Taler (Ø etwa 4 cm) ausstechen und beiseitelegen. Übrigen Teig in 8 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Kugeln etwas flach drücken, auf das Backblech legen und mit etwas Wasser bestreichen. 8 Teigtaler halbieren und als "Ohren" an die Teigkugeln drücken. Aus den übrigen Talern jeweils 2 Nasenlöcher, z. B. mit einer Lochtülle (Ø etwa 5 mm) ausstechen. Die Taler als "Schnäuzchen" und die ausgestochenen Teigstückchen als "Augen" auflegen. Teigstücke an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 4 Das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Frühstücks-Schweinchen schmecken warm sehr gut.
- Servieren Sie einen Fruchtquark dazu.
- Das Gebäck kann gut eingefroren werden.

