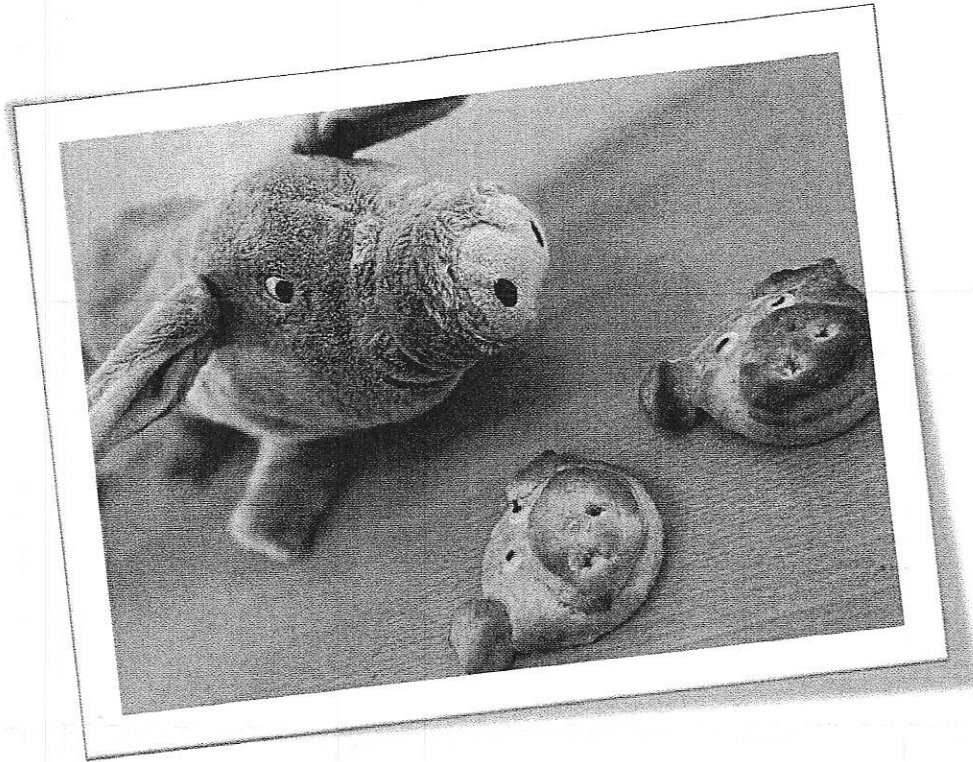


Frederik

..möchte mit dir kleine Schweine backen



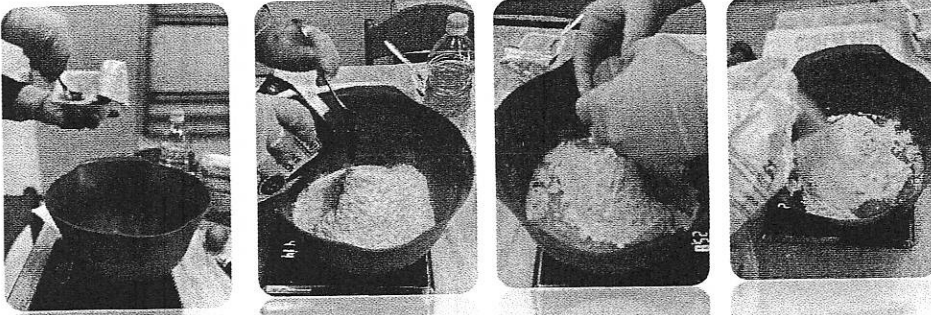
Für den Teig:

- 200 g Quark
- 6 EL Milch
- 1 Ei(er)
- 8 EL Öl, neutrales
- 100 g Zucker
- 400 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Ei zum Bestreichen

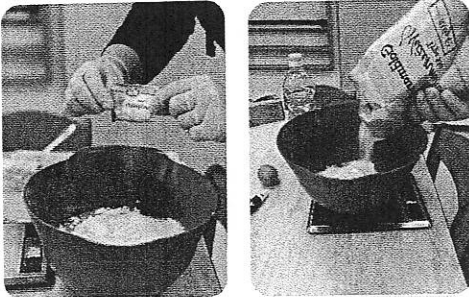
Materialien:

- 1x Waage
- 1x Schüssel
- 1x Esslöffel
- 1 großes Glas
- 1 kleines Glas
- 1x Nudelholz

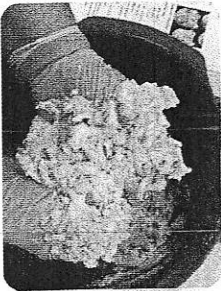
Zubereitung:



1. Quark, Milch, Ei, Öl und Zucker in eine Schüssel geben.



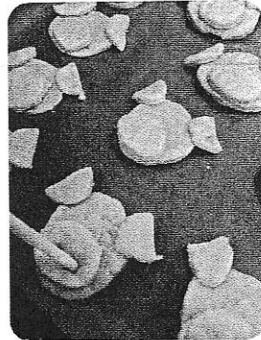
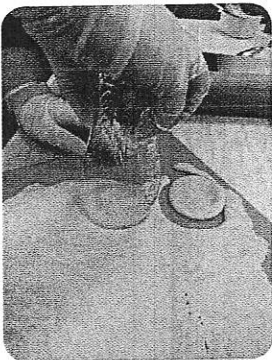
2. Backpulver mit Mehl mischen und dazu sieben.



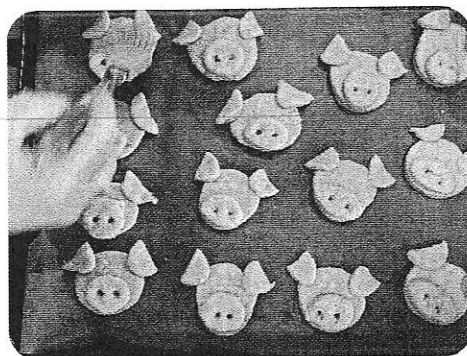
3. Alles zu einem geschmeidigen Teig verknetet.



4. Den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen



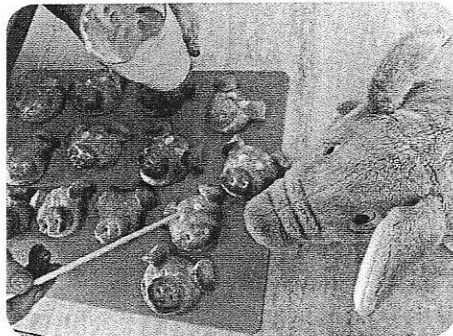
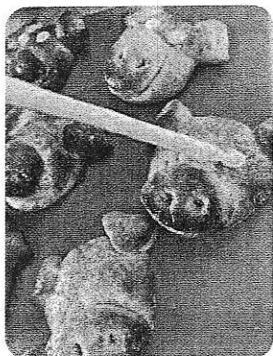
5. 6 cm große Kreise ausstechen (für den Kopf) und pro Schweinchen noch 2 etwa 3 cm große Kreise (für die Ohren und den Rüssel) ausstechen. Jetzt einen der kleinen Kreise als Schnauze auf den großen Kreis setzen. Den zweiten kleinen Kreis in der Mitte durchschneiden und als Ohren ebenfalls auf den großen Kreis setzen.



6. Mit einem verquirlten Ei bestreichen



7. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und die Schweinchen in ca. 15 Minuten schön hellbraun backen.



8. Wenn die Schweinchen abgekühlt sind, mit Puderzucker (muss dickflüssig sein) die Augen formen.

