



Glücksbringer-Rezept Schweinchen



60 Min.



mittel



4 Personen

Schritt 1

Eier, Zucker, Vanillezucker dickcremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und darübersieben. Obers steif schlagen, mit dem Mehl unterheben.

Schritt 2

In einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Drei Viertel der Masse in acht Silikonkuppelbackformen (Durchmesser: 6 cm, Tiefe: 4 cm) bis 1 cm unter den Rand spritzen. Rest in vier backfeste ausgebutterte Ringe (Durchmesser: 4 cm, Höhe, 4,5 cm) auch bis 1 cm unter dem Rand eingefüllen.

Schritt 3

Bei 160 °C ca. 20 Minuten backen. Danach stürzen und auskühlen lassen. Marmelade erwärmen und die ausgekühlten Küchlein dünn einstreichen.

Schritt 4

Fondant dünn ausrollen. Vier Kuppeln damit überziehen. Marzipan mit der Farbe verkneten, sodass es gleichmäßig gefärbt ist, ca. 20 Min. kühlen.

Schritt 5

Dünn ausrollen und kleine Kreise und Dreiecke für Rüssel und Ohren ausstechen. Auf die überzogenen Kuppeln setzen. Die Augen mit Zuckerschrift ankleben und in den Rüssel zwei Perlen als Nasenlöcher setzen. Mit dunkler Schokoschrift einen Mund zeichnen.

Zutaten

- ♥ 3 Eier
- ♥ 200 g Zucker
- ♥ 10 g Vanillezucker
- ♥ 300 g glattes Mehl
- ♥ 1 Esslöffel Weinsteinbackpulver
- ♥ 250 ml Obers
- ♥ etwas weiche Butter zum Ausstreichen
- ♥ 150 g passierte Himbeermarmelade
- ♥ 1 Packung rosa Rollfondant (ca. 250 g)
- ♥ 50 g Marzipan
- ♥ rote Lebensmittelfarbe, rote Zuckerschrift, kleine Zuckerperlen, essbare Dekoaugen (Backabteilung), dunkle Schokoschrift