



Dauer: Aufwandig
Kategorie: Backrezepte
Saison: Winter
Für:
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

Teig

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

Zubereitung

Teig

- 1. Mehl in eine Schüssel geben, eine leichte Mulde bilden, Germ hineinbröseln und rundum etwas salzen.
- 2. Butter schmelzen und mit lauwarmer 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.

Fülle

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

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