

Nusschweinchen

Zutaten:

Teig:

500g Weizenmehl
110g Zucker
80g Butter (weich)
20g Germ
250g Milch
1 Prise Salz
1 Ei

Füllung:

100g Haselnüsse
100g Marzipan-Rohmasse
30g Butter weich, in Stücken
40g Zucker
60g Milch



Zubereitung:

1. Germ, Milch, Butter und Zucker in den Mixtopf geben und 1 Min./37°/Stufe 1 verrühren. Mehl und restliche Zutaten zufügen und den Teig 3 Min./Knetstufe kneten. Teig umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit Füllung bereiten.
2. Haselnüsse in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Marzipan, Butter, Zucker und Milch zugeben und 10 Sek./Stufe 5 vermischen.
3. Teig ausrollen und Kreise ausstechen. Auf die Kreise die Nussfüllung geben und mit einem weiteren Kreis abdecken. Kleine Kreise ausstechen und diese auf die „Köpfe“ drücken. Ohren formen und Rosinen, Nüsse oder Dekorkirschen als Augen hineindrücken.
4. Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ca. 15 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

