



Glücksschweinchen

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (10 Portionen):

1 Packung frischer Blätterteig, 100 g Reibekäse, 1 Ei und 1 Eigelb
2 EL Sahne, 1 TL Tomatenmark, 10 - 12 schwarze Oliven ohne Stein
Salz.

Zubereitung:

1. Den Blätterteig ausrollen und 20 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 6 - 7cm ausstechen. Dann 10 ovale Kreise für die Schnauzen und 20 spitz-ovale Stücke für die Öhrchen ausschneiden. Dabei entstehende Teigreste neu ausrollen und mitverwenden.
2. Das Ei mit der Sahne und dem Tomatenmark verquirlen und mit Salz abschmecken.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Hälfte der Kreise darauf verteilen. Jeweils 1 TL Käse in die Mitte geben und die Ränder großzügig mit der Eimasse bestreichen. Die zweiten Teigkreise darauf legen und leicht andrücken.
4. Nun mit etwas Eigelb die Schnauzen und die Öhrchen ankleben und alles mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Die Augen mit Olivenringen und die Nasen mit Olivenstückchen andeuten. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220°C für gut 15 Minuten backen.

Tipp: Wenn Sie ca. 20g Reibekäse durch geriebenen Parmesan ersetzen werden die Schweinchen noch würziger.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

Guten Appetit