



Glücksschweinchen aus Quark-Öl-Teig (eifrei)



Bereits für die germanischen Völker war der Eber ein heiliges Tier. Das Schwein ist deshalb ein Zeichen für Wohlstand und Reichtum, da es als Symbol der Fruchtbarkeit und Stärke gilt. Darüber hinaus galt bei den Griechen und Römern derjenige als privilegiert, der über viele Schweine und somit letztendlich auch Nahrung verfügte. Meist wird aber - besonders zu Silvester - kein lebendes Ferkel verschenkt, sondern symbolisch eine Nachbildung, meist aus Marzipan. Kombiniert wird das Schwein oft mit einem Schornsteinfeger als Reiter und einem Glückspfening oder vierblättrigem Kleeblatt im Maul. Bei Wettbewerben im Mittelalter bekam der Letzte als Trostpreis das Schwein. Er hatte damit das Glück, "Schwein gehabt" zu haben, worauf einer der verschiedenen Ursprünge der Redensart *Schwein haben* zurückgehen soll.

Rezept

Diese Arbeitsmittel und -geräte benötigen Sie:

1 Backbrett, 1 Nudelholz, 1 gr. Rührschüssel, 1 kl. Rührschüssel,
1 Handrührgerät mit Knethaken, 1 Zahnstocher, 1 Küchenwaage,
1 Backblech mit Backpapier, 1 Tafelmesser, 1 Backpinsel, 1 Kuchengitter,
1 Ausstechform "Kreis" 6cm und 3 cm, pro Kinde eine Arbeitsunterlage

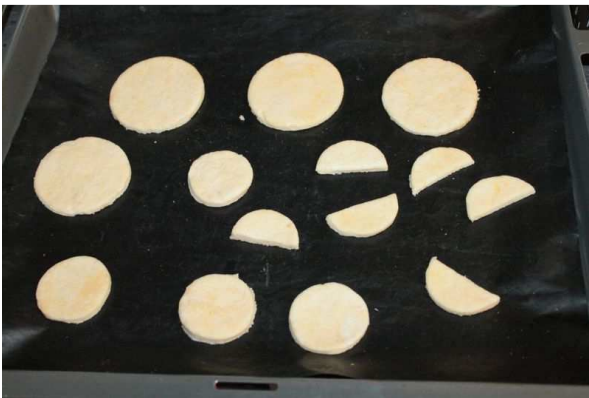
Menge	Zutaten (für 6 Kinder)	Zubereitung
150g	Magerquark	<ol style="list-style-type: none"> 1. Backblech mit Backpapier auslegen. 2. Quark, Milch, Öl und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren. 3. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig kurz kneten. 4. Den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen und ca. 6cm große Kreise ausstechen (für den Kopf) und pro Schweinchen noch 2 etwa 3 cm große Kreise (für die Ohren und den Rüssel) ausstechen.
6-8 EL	Milch	
6 EL	Öl geschmacksneutral	
1 Pr.	Salz	
3 EL	Zucker	
300g	Dinkelmehl	
1 P.	Backpulver	
3 EL	Puderzucker	
1 EL	Zitronensaft	
	Zuckerperlen	





5. 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. Nun mit einem Zahnstocher zwei Nasenlöcher in den Rüssel bohren.
Scheinchen bei 160 Grad Umluft
15 Minuten hellbraun backen. Gebäck auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

6. Aus Puderzucker gesiebt, Zitronensaft und Wasser eine Glasur anrühren. Schweinchen mit Puderzucker-Glasur und Streuseln lustig auf der vorbereiteten Unterlage verzieren.



Alles Gute zum "Neuen Jahr" !

