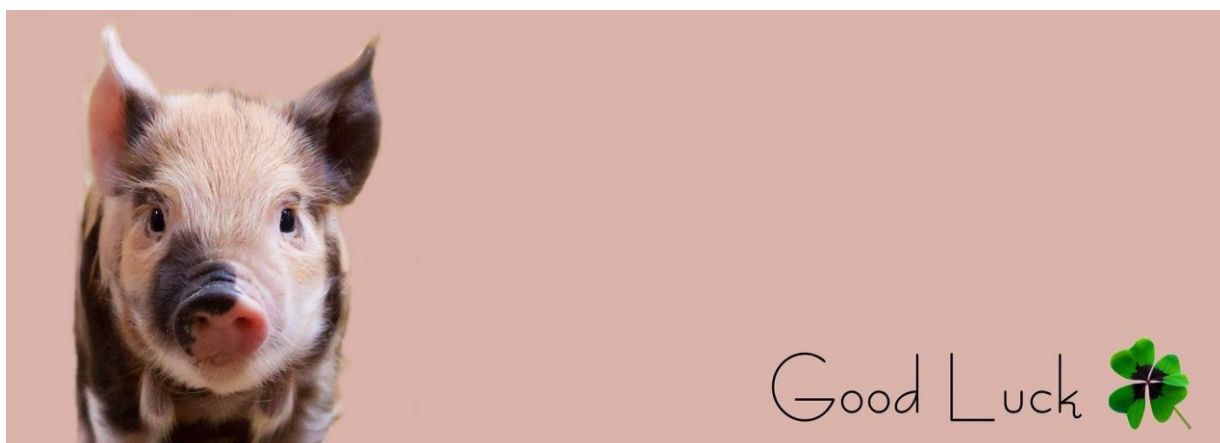


Silvester Glücksschweinchen



Zutaten:

1 Vanilleschote, 500 ml Milch (3,5 % Fett), 200 g Butter, 1 Würfel frische Hefe 42 g, 510 g Dinkel-Vollkornmehl, 500 g Dinkelmehl, 200 g Kokosblütenzucker, ½ TL Salz, ½ TL Bio-Zitronenschale, 2 Eigelbe, 2 Rosinen für die Augen

Zubereitung:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Milch erwärmen und Butter darin auflösen. Hefe in der lauwarmen Flüssigkeit auflösen. Dann je 500 g Dinkel-Vollkornmehl sowie Dinkelmehl, Kokosblütenzucker, Vanillemark, Salz und Zitronenschale mischen. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten. Aus dem Teig in liegendes Schwein formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Tuch abdecken und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Das Schwein mit verquirlten Eigelben bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160°C; Gas: Stufe 2–3) etwa 50 Minuten backen.

Gutes Gelingen 😊