

Kernöl- Germteigschweine



Getränk
Rezeptart



70 Minuten
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit

90 Minuten Wartezeit

Zutaten für 16 bis 20 Portionen

500 g Weizenmehl universal
1 Pkg. Trockengerm
¼ l (Soja-) Milch
70 g Butter (oder backfähige rein
pflanzliche Margarine)
3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
70 g Backzucker
1 TL Vanillezucker
½ TL Salz
2 Eidotter
2 cl Rum (38%vol.)
Saft einer ½ Zitrone (oder ½ TL
geriebene Zitronenschale)

Eiklar zum Bestreichen
1 EL Staubzucker und ein Stück
Kochschokolade für die Augen (alternativ
Rosinen oder fertige Zuckerdekoraugen)

Zubereitung

Butter schmelzen, gemeinsam mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A., Zucker, Salz, und Eidotter in die lauwarme Milch einrühren. Trockengerm unter das Mehl mischen, lauwarme Milchlösung, Rum und Zitronensaft dazu geben und alles zu einem weichen Germteig kneten. Diesen in der Rührschüssel, zugedeckt mit Frischhaltefolie, bis auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen.

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche 3 bis 5 mm dick ausrollen. Mit einem großen Krapfenausstecher (für den Kopf) und einem runden Keksausstecher (für die Schnauze) je die gleiche Anzahl an Scheiben ausstechen (alternativ zwei unterschiedlich große Trinkgläser, zB Halbliterglas und großes Stämperl verwenden). Mit einem scharfen Messer aus den Resten Dreiecke (Seitenlänge von 1,5 bis 2,5 cm) für die Ohren zuschneiden. Der Teigrest kann anschließend einmalig erneut verknetet werden um noch weitere Teile auszustechen bzw. zuzuschneiden.

In die Scheiben für die Schnauze zwei Löcher stechen (hierfür eignet sich gut ein kleine Schaumrollenform) und anschließend die Schweineköpfe direkt auf dem Blech zusammensetzen. Dafür mit Hilfe von Eiklar je einen Kopf, eine Schnauze und zwei Ohren zusammenkleben. Die Ohren können dabei zu „Schlappohren“ geformt werden, indem die „Ohrspitze“ zum Kopf hin eingeschlagen wird (auch hier Eiklar als „Kleber“ benutzen).

Die Schweineköpfe mit Eiklar bestreichen und im vorgeheizten Backrohr goldgelb backen (10 bis 15 Minuten, je nach Größe und Dicke der Köpfe). Anschließend auf einem Gitterrost vollständig auskühlen lassen.

Für die Augen einen EL Staubzucker mit ein paar Tropfen Wasser zu einer zähen Masse verrühren und das Schokoladenstück schmelzen. Mit Hilfe eines Spießes oder Zahnstochers zuerst die Zuckermasse als Augäpfel auf die Schweinsköpfe aufbringen, dann mit der geschmolzenen Schokolade den „Blick“ bzw. die Schweinsaugen vollenden und gut trocknen lassen.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch