

Glücksschweinchen mit Marzipan



Zeit Mürbteigkekse:

Zubereitung: 10 min

Kühlzeit: 30 min

Backzeit: 13 min

Zeit insgesamt: ca. 55 min

+ **Zeit** zum Marzipan färben, auswellen, dekorieren, usw. Dafür könnt ihr auf jeden Fall nochmal 2 Stunden dazu zählen. Je nachdem wie eurer handwerkliches Geschick ist. 😊

Zutaten für ca. 12 Kekse:

Für den Mürbteig:

250 g Mehl

125 g Butter

100 g Zucker

1 Ei (Kl. L)

1 Prise Salz

Für die Schweinchendeko:

rosa Lebensmittelfarbe

300 g Marzipanrohmasse

Zuckerleber

Zuckeraugen

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Knethaken

Pinsel

Wellholz

Ausstechformen rund (4 cm und 8 cm Durchmesser)

Frischhaltefolie

Mini Lochtülle oder Zahnstocher

Zubereitung:

Zuerst einen Mürbteig herstellen. Dafür die oben genannten Mürbteig-Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Dies kann man natürlich auch mit den

Händen erledigen. Anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auskleiden.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dick auswellen. 12 große Kreise und 12 kleine Kreise ausstechen, auf das Backpapier legen und für etwa 12 bis 15 min auf der mittleren Schiene backen.

Sobald die Kekse am Rand leicht goldgelb sind, können sie aus dem Ofen herausgenommen werden. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Das Marzipan mit einer Messerspitze rosa Lebensmittelfarbe einfärben. Dabei am besten Plastikhandschuhe anziehen, damit die Hände danach nicht rosa sind. ;-) Das eingefärbte Marzipan zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie circa 2 bis 3 mm dick auswellen. Mit denselben Ausstechern 12 große und 12 kleine Kreise aus dem Marzipan ausstechen. Falls nötig, noch etwas mit einem Messer zuschneiden.

Die großen Kekse nun mit etwas Zuckerleber bepinseln und die großen Marzipankreise darauf kleben. Die kleinen Marzipankreise erhalten nun in der Mitte noch zwei Nasenlöcher mit Hilfe von einer kleinen Lochtülle oder eines Holzspießes. Dieser Marzipankreis wird ebenfalls mit Zuckerleber auf den kleinen Keks geklebt. Anschließend die „Nase“ mit etwas Zuckerleber auf den „Kopf“ kleben. Pro Schweinchen nun zwei Ohren formen. Dazu einfach kleine Dreiecke aus dem Marzipan schneiden und die breite Seite an dem Oberkopf andrücken, sodass die Dreiecksspitze in das Gesicht ragt. Pro Kopf nun ebenfalls zwei Zuckeraugen mit Zuckerleber befestigen.

Wer die Schweinchen an die Liebsten verschenken mag, gibt sie nun noch in eine kleine Geschenktüte hinein. ☺ Fertig sind eure Glücksbringer!

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥