

## Gebackene Glücksschweinchen



### Zutaten:(ca. 24 Stück)

- 3 Packungen Pizzateig (fertig)
- 20 dag Schinken
- 4 cl Schlagobers
- (2 Teelöffel Cognac)
- Pfeffer (frisch gemahlen), ev. 1- 2 TL Pizzagewürz
- 48 Pfefferkörner
- 1 Stk. Ei

### Zubereitung:

Für das schnell gemachte pikante Rezept **Gebackene Glücksschweinchen**

Schinken grob zerteilen und gemeinsam mit dem Schlagobers in einer Küchenmaschine pürieren. Eventuell Cognac darunter mischen und nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer und Pizzagewürz abschmecken.

Das Ei aufschlagen und gut verquirlen.

Den fertigen Pizzateig aufrollen und wenn nötig noch etwas nachwalken. Den Teig samt Pergamentpapier auf der Fläche ausbreiten. Je 24 Kreise mit 3 cm ø, 5 cm ø und 6 cm ø ausstechen.

Auf die 5 cm großen Kreise jeweils 1 Tl Füllung setzen. Ränder des Teigs dünn mit Ei bestreichen. Die 6 cm großen Kreise darüber setzen und ordentlich glatt drücken. Die 3 cm großen Kreise als Nasen mit Ei aufkleben. Mit einem Zahnstocher Nasenlöcher stechen. Aus den Teigresten 48 Dreiecke zuschneiden und als Ohren ankleben.

Backofen auf 200° C vorwärmen. Als Augen die Pfefferkörner in den Teig drücken. Die Schweine dünn mit restlichem Ei bepinseln. 15 min backen.

Die **Gebackenen Glücksschweinchen** eignen sich auch ganz hervorragend als Mitbringsel zur Silverstparty!

### **Tipp:**

Natürlich können Sie für die **Gebackenen Glücksschweinchen** den Pizzateig auch selbst herstellen.



### **Pfirsich-Nougat-Muffins**

**Zutaten:** 1 – 2 Dosen Pfirsiche (oder anderes Obst), Nougat-Schokolade oder Nutella

**Teig:** 250 g Weizenmehl, 2 gestr. KL Backpulver, 150 g Zucker, 6 L Milch 1 Pk. Vanillezucker, 150 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine, 2 Eier

Papiermanschetten

**Zubereitung:** Pfirsiche abseihen und in einem Sieb abtropfen lassen. Nougat in einem Topf im Wasserbad geschmeidig rühren.

**Teig:** Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter –Inhalt) sieben, mit Zucker, Vanillezk mischen. Butter oder Margarine, Eier und Milch hinzufügen, mit Deckel fest verschließen.

Mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Kochlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Muffinbleche mit Papiermanschetten auslegen, Teig mit einem Löffel einfüllen. Muffins mit Pfirsichstücken belegen und etwas Nougat klecksweise darauf verteilen.

Muffins bei ca. 180°C etwa 20 min backen. Nach dem Backen eventuell bezuckern.

### **Kalter Hibiskusblütentee**



3 Esslöffel Hibiskusblüten (aus der Apotheke) in ein Glas geben und mit ½ l heißem Wasser übergießen. 10 min. ziehen lassen.

Den Tee mit 1 Liter kaltem Wasser aufgießen und nach belieben süßen.

## **Fitness- Blitzschnitten:**



4 Eier  
200 g Zucker  
200 ml Orangensaft  
200 ml Öl  
300 griffiges Mehl  
200 geriebene. Haselnüsse (oder Mandeln)  
1 Päckchen Backpulver  
1 Esslöffel Kaba (oder Zimt)

**Zubereitung:** Eier und Zucker schaumig rühren, Öl und Saft zugeben. Nüsse, Mehl, Backpulver miteinander vermischen und rasch unterheben. Den Teig auf ein Blech streichen, ca. 30 Min (je nach Backofen) ausbacken. Noch heiß einen Zuckerguss draufgeben und in kleine Ecken schneiden.

Dieser Kuchen kann noch gemacht werden wenn die Gäste schon im Hof stehen!!

Sozusagen "Lastminute"

Viel Spaß beim Genießen (danach laufen, laufen, laufen)!

## **Zitronen (Orangen) Glasur**

**Zutaten:** 200-250 g Puderzucker  
3 Essl. Zitronensaft (Orangensaft) geseiht  
1-2 Essl. Wasser

**Zubereitung:** Puderzucker in eine kleine Schüssel geben, löffelweise den Zitronensaft dazugeben und glattrühren, bis die Glasur glänzend ist; das Wasser so dosieren, dass die Glasur die richtige Dicke hat.