Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk **Freitag, 30.12.2016**

Süße Glücksschweinchen zum Jahreswechsel
Für ca. 6 Stück

Zutaten:
Für den Hefeteig:
330 g Weizenmehl (Type 550)
40 g Butter
40 g Zucker
5 g Salz
1 g Vanillezucker
180 ml Milch
25 g Hefe

Für die Vanillecreme-Füllung mit Apfelstückchen:
125 g süße Sahne
125 ml Milch
20 g Zucker
1 Ei (Größe M)
20 g Cremepulver
1 Apfel

Für die Haselnussfüllung:
75 g Haselnüsse, gemahlen
60 g süße Brösel (z.B. von Butterkeksen)
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt
30 ml Milch
1 Ei (Größe M)

Zubereitung:
1. Den Backofen auf 200°C, Ober- und Unterhitze, vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte des gesiebten Mehls eine Mulde drücken. Die Butter würfeln und mit dem Zucker, dem Salz sowie dem Vanillezucker auf dem Muldenrand verteilen.
3. Die kalte Milch in ein Gefäß geben, die Hefe in die Milch bröckeln, mit einem Schneebesen glatt rühren, in die Mehl-Butter-Mischung geben, mit den Knethaken des Handrührgeräts 4 bis 5 Minuten verkneten, den Hefeteig zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben, mit Klarsichtfolie oder einem sauberen Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Wellholz ca. 4 mm dick ausrollen und für ca. 20 Minuten in den Gefrierschrank legen, dann lässt er sich leichter ausstechen.
5. Nun die Kreise ausstechen: 12 Kreise mit einem Durchmesser von 8 cm, 6 Kreise mit einem Durchmesser von 4 cm und 12 Kreise mit einem Durchmesser von 1 cm.
6. Für die Füllung mit Vanillecreme, die Sahne, 75 ml Milch und den Zucker in einem Topf aufkochen.
7. Das Ei trennen. Die übrige Milch, das Cremepulver und das Eigelb in einer Schüssel anrühren, zum kochenden Milch-Sahnegemisch geben und 2 bis 3 Minuten unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
8. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel in die Vanillecreme rühren, in eine saubere Schüssel umfüllen. Die

Oberfläche der Vanille-Apfelcreme mit Klarsichtfolie abdecken. Die Folie sollte direkt auf die Creme gelegt werden, damit sich keine Haut bilden kann. Die Vanillecreme abkühlen lassen.
9. Für die Haselnussfüllung die Haselnüsse, die Brösel, den Zucker, das Salz und den Zimt in eine Schüssel geben und mit einem Löffel mischen. 30 ml Wasser, die Milch und das Ei zur Haselnussmasse geben und glatt rühren.
10. 6 von 12 Kreise (Ø 8 cm) mit Hilfe eines Pinsels mit verquirltem Ei bestreichen. Die einzelnen Füllungen mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle auf die Kreise auftragen, dabei einen Rand von ca. 1 cm lassen.
11. Die übrigen Kreise (Ø 8 cm) auf die gefüllten Hefeteigkreise legen und ebenfalls mit verquirltem Ei bestreichen.
12. Die Kreise (Ø 4 cm) mittig als Nase auf den gefüllten Kreis legen, darauf die beiden Kreise (Ø 1 cm) als Nasenlöcher legen.
13. Die Glücksschweine auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
14. Die Schweinchen mit verquirltem Ei bestreichen und im Backofen auf mittlerer Schiene 15 bis 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und z.B. mit Eiweißspritzglasur und Schokolade die Augen malen.