

Schweinchen Dick-Plätzchen



Zutaten für ca. 15 Stück:

15g Quark; 6 EL Milch; 75g Zucker; 300g Mehl;

1 Pk Backpulver; Rosinen und Zuckerschrift zur Dekoration

Quark, Milch, Öl und Zucker gut verrühren. Die Hälfte des Mehls und das Backpulver unterrühren. Das restliche Mehl dann unterkneten. Auf einer gemehlten Tischplatte den Teig ausrollen. Mit einem Glas zwei Scheiben ausstechen und für die Nase einen dritten, kleineren Kreis. Einen der großen Kreise halbieren, dann hast du zwei Ohren. Die Schweinchen bei 175°C ca. 20 Minuten backen. Als Augen und Nasenlöcher kannst du Rosinen einsetzen. Du kannst die Schweinchen auch mit Zuckerschrift bemalen.

Viel Spaß beim Backen und Naschen!