Glücksschweinchen

Leckeres Hefeteiggebäck mit Nuss-Nougat-Füllung. Ideal für den Neujahrstag!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für 12 Stück

250ml lauwarmes Wasser
15g Hefe frisch
250g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)
150g Tapiokamehl
1 TL Flohsamenschalenpulver
oder 1 TL Xanthan
50g Zucker
50g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)
1 kleines Ei
1 Prise Salz
¼ TL Backpulver

etwa 50ml Sahne (ggf. laktosefrei) zum Bestreichen

Für die Füllung:
12 TL Schoko- oder Nuss-Nougat-Creme

Für die Augen:
Puderzucker
Zitronensaft
dunkle Kuvertüre

1. Den Hefeteig herstellen. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben. Das Hefewasser zufügen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Die Beschaffenheit des Teiges soll weich, aber mit den Händen schön knetbar sein. Bei Bedarf etwas glutenfreies Mehl oder Wasser zum Teig geben.
2. Anschließend den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte geben, mit den Händen kurz kneten, dann etwa 2-3 mm dünn ausrollen. 24 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 10 cm ausstechen. 12 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 5 cm ausstechen. Für die Nasenlöcher jeweils bei den kleinen Teigkreisen zwei Löcher ausstechen. Tipp: Hierzu eignet sich die aufgeschraubte Hülle eines Kugelschreibers sehr gut.
3. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen 12 große Teigkreise legen. Jeweils in die Mitte einen TL Schokocreme geben. Die Ränder mit etwas Sahne bestreichen und jeweils den zweiten Teigkreis darauf legen. Etwas festdrücken und mit Sahne komplett dünn bestreichen.
4. Aus den Teigresten Öhrchen formen und mit den kleinen Teigkreisen (Schnäuzchen) platzieren. Etwas festdrücken. Mit Sahne bestreichen und an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 20 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.
6. Aus wenig Puderzucker und Zitronensaft eine dickcremige Masse rühren und Augen aufspritzen. Kuvertüre schmelzen und einen kleinen Punkt auf die Zuckerglasur geben.

rezepte-glutenfrei.de