



PEPPA'S LIEBLINGE



Zutaten:

250 Gramm Quark
280 Gramm Mehl
1 Ei
1/2 Päckchen Backpulver
3/4 TL Salz
50g Honig zum Süßen
Schokodrops (ein paar für die Augen zur Seite legen)

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und verkneten.

Den Teig mit gut bemehlten Händen in sieben runde Kreise von ca. 9 cm Durchmesser und 1 cm Höhe formen (ich habe ein Weizenbiertglas zum Ausstechen benutzt). Aus dem Rest des Teiges kleine Ovale, die größtmäßig zu dem Kreis passen (daraus werden die Ohren), formen und halbieren. Kleine Kreise für die Nase ausrollen und dort zwei Löcher ausstechen.





Je ein halbes Oval schräg rechts und links unter dem Kreis ansetzen und dann umschlagen. Die Nase aufsetzen und die Augen.

Die Schweinchen in dem bereits vorgeheizten Backofen 18 Minuten bei 180 Grad Ober/Unterhitze goldbraun backen. Jeder Backofen reagiert anders, ich brauche die 18 Minuten, andere kommen auch mit 15 Minuten aus. Bitte schauen Sie nach 15 Minuten nach, ob die Schweinchen schon eine goldbraune Farbe angenommen haben.

