

Glücksschweinchen

6 Stück



gelingt leicht

● up to 60 Min.



Zutaten:

Punschmasse:

250 g würfelig geschnittene
Biskuitabschnitte
80 g Marillenmarmelade
3 EL Rum

Zum Bestreichen:

80 g Marillenmarmelade
3 EL Wasser

Zum Eindecken:

250 g Dr. Oetker Rollfondant
weiß
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 leicht geschlagenes Eiklar
Dr. Oetker Streudekor Super Girl
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack

1 Punschmasse:

Biskuitabschnitte mit Marmelade und Rum verkneten. 6 Kompottschüsseln (ca. 7 cm Ø) oder Mokkatassen mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse einfüllen, etwas andrücken und stürzen.

2 Zum Bestreichen:

Marmelade mit Wasser aufkochen und die Halbkugeln damit bestreichen.

3 Zum Eindecken:

Etwas vom Rollfondant zur Seite geben und den übrigen mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Den Rollfondant portionsweise auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche rund (7 cm Ø) ausrollen. Die Halbkugeln damit eindecken und überstehenden Rand abschneiden.

4 Die Rollfondant-Abschnitte verkneten. Schnauzen und Ohren formen und mit Eiklar bestreichen. Mit rosa Streudekor bestreuen und etwas anziehen lassen.



- 5 Den übrigen weißen Rollfondant ausrollen und Scheiben für die Augen ausstechen. Ohren, Schnauze und Augen an der Rückseite mit Eiklar bestreichen und auf die Schweinchen kleben.

- 6 Die Pupillen mit Zuckerschrift aufspritzen. Für die Füßchen Streudekor-Herzen mit etwas Eiklar auf die Schweinchen kleben.

