

# Glücksschweinderln

etwa 15 Stück



gelingt leicht

● up to 60 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
150 g glattes Mehl

### Punschmasse:

vorbereitetes Biskuit  
100 g kochend heiße  
Orangemarmelade  
80 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao  
⅓ l Cognac oder Weinbrand  
100 ml Orangensaft

### Zum Wälzen:

100 g Kokosette

### Zum Verzieren:

geschälte Mandeln  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao  
1 KL heißes Wasser  
Staubzucker

## 1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Aroma kurz einrühren. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heissluft 180 °C**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

## 3 Das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

## 4 Punschmasse:

Das erkaltete Biskuit klein schneiden. Marmelade, Glasur, Weinbrand und Orangensaft dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten.



- 5 Von der Masse esslöffelgroße Nockerln portionieren und zu Tropfen formen. Am spitzen Ende für die Rüssel etwas flach drücken. Die Tropfen in Kokosette wälzen. Die Mandeln etwas in Glasur tunken und als Ohren und Füße in die Masse drücken.

6 **Zum Verzieren:**

Wasser mit Staubzucker zu dicklicher Konsistenz glatt rühren und in ein Spritztütchen geben. Augen aufspritzen und mit einem Zahnstocher etwas Glasur auf die Augen Topfen. Etwas Glasur in ein Spritztütchen geben und Ringelschwänzchen aufspritzen. Die Glücksschweinderln bis zum Servieren kalt stellen.

