Neujahrsschweinchen aus veganem „Quark-Öl-Teig“

Während ich hier sitze und das Rezept für euch aufschreibe, geht gerade die Sonne das letzte Mal für dieses Jahr unter und der Jahreswechsel rückt näher. Am Himmel leuchten wunderbare pinke Barockwolken, wie eine Freundin und ich sie nennen, weil Abendrot-Wolken ein bisschen kitschig, aber trotzdem so hübsch sind.

Rückblickend finde ich es unfassbar, wie schnell dieses Jahr vorbei ging! Ich hoffe, für euch war es ein gutes Jahr ohne große Unglücke, dafür mit vielen großen oder kleinen Glücksmomenten und natürlich viel Gaumengenuss! Habt ihr schon Vorsätze oder Pläne für das neue Jahr?

2018 wird mein kleiner Blog schon 4 Jahre alt und ich überlege gerade, wie sich das gebührend feiern lässt. Außerdem möchte ich diesen Geburtstag nutzen, um den Blog mal ein wenig

aufzufrischen und etwas umzugestalten. Für Ideen, Wünsche oder Tipps bin ich dankbar, schreibt mir doch einfach einen Kommentar oder eine Email, wenn euch etwas fehlt, begeistert, stört oder ihr einfach eine Idee für eine Verbesserung habt!

Später sind wir bei Freunden zum Essen und gemütlichen Beisammensein eingeladen. Da will ich natürlich nicht mit leeren Händen kommen und weil man für ein neues Jahr ja alles Glück der Welt brauchen kann, bringe ich heute Abend kleine Glücksschweine mit.
Diese sind aus veganem Quark-Öl-Teig, für den ich statt Quark einfach Sojagurt Vanille verwendet habe. Ich muss sagen, ich finde ihn sogar besser als den nicht-veganen und er lässt sich genauso wunderbar verarbeiten und wird fluffig und sehr lecker.

Für 20-25 Stück:
500 g Dinkelmehl Type 630
20 g Backpulver
1 Prise Salz
300 g Sojagurt Vanille
80 g Zucker
100 g Öl (geschmacksneutral/Rapsöl)

1 EL Pflanzenmilch
1 Rippe vegane Zartbitterschokolade
1 EL Marzipan

Sojagurt, Salz, Zucker und Öl in eine Schüssel wiegen und verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, darüber geben und mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig kneten.
Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
Den Teig auf bemehlter Fläche recht dünn ausrollen und Kreise ausstechen (ich habe einen Dessert-Ring genommen). Die Kreise mit etwas Abstand auf die Bleche legen. Entsprechend der Anzahl großer Kreise noch kleine ausstechen, sie werden die

Rüssel. Mit etwas Pflanzenmilch die Rüsselkreise auf die Schweine kleben. Mit einem spitzen Messer zwei Löcher in den Rüssel bohren, sie können ruhig etwas tiefer und größer sein als gewünscht, denn der Teig geht ja noch auseinander.
Aus dem restlichen Teig kleine Dreiecke schneiden und sie ebenfalls mit etwas Milch an die Schweineköpfe kleben.
Die Schweine ca. 20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
Gut auskühlen lassen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Marzipan zu ganz kleinen Kügelchen rollen und diese als Augen auf den Teig drücken. Mit einem Punkt Schokolade die Pupillen zeichnen (das ging sehr gut mit dem stumpfen Ende eines Schaschlikspießes, den ich für jede Pupille einmal in die Schoki getaucht habe).
Wenn die Augen getrocknet sind, die Schweine in eine Keksdose packen oder in Tütchen zum Verschenken.

So langsam muss ich mich mal fertig machen. Ich wünsche euch einen großartigen Jahreswechsel, ein glückliches, gesundes Jahr 2018 und hoffe, ihr seid auch nächstes Jahr wieder bei

meinen Küchenglücksmomenten und Streifzügen dabei!

Ich freue mich auf viele neue Rezepte und regen Austausch mit euch!
Macht es euch schön!
Eure Judith