



Hozzávalók

a tésztához:

5,2 dl tej, 3,5 dkg élesztő, 75-80 dkg finomliszt (a fele rétesliszt is lehet), 1 kiskanál só, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 15 dkg kristálycukor

a nyújtáshoz:

finomliszt

a tepsikikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a tészta lekenéséhez:

1 tojás

a díszítéshez:

porcukor, 42 szem mazsola

1. Bő 1 deci tejet meglangyosítunk, az élesztőt belemorzsoljuk, és meleg helyen 15 percre félretesszük, hogy fölfuthasson. A lisztet egy tálba szitáljuk, a sóval összeforgatjuk. Az olvasztott, de nem meleg vajat ráöntjük, a cukrot hozzáadjuk. Ráöntjük a fölfuttatott élesztőt is, majd a maradék meglangyosított tej nagyját hozzáöntve dagasztani kezdjük. Pár perc elteltével az összes tejet hozzáöntjük, és 5-6 percig intenzíven dagasztjuk. Közepesen kemény kaláctészta lesz belőle, amelyik elválk a tál falától. Letakarjuk, és meleg helyen kelesztjük kb. 1 órán át, ezalatt nagyjából a duplájára nő.

2. Ez pontosan elég idő arra, hogy 21 cédulát — ennyi malacfej lesz a tésztából — papírból kivágjunk, és tréfás jókívánságokat rajzoljunk rá (lóherét, pólyást, kéményseprőt, pénzt stb.). Vigyázzunk, véletlen se használjunk mérgező tintájú tollat!

3. A megkelt tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapon 60 x 45 centis téglalappá nyújtjuk. Első körben 21 darab 9-10 centis kerek lapot szaggatunk belőle, amiket kivajazott, még jobb, ha sütőpapírral bélelt tepsibe rakunk. Ezek lesznek a malacfejek. A lekenéshez való tojás egy kis tálba ütjük úgy, hogy a fehérjének kevesebb, mint a felét félretesszük a díszítéshez. A többit kissé fölverjük, a kerek tésztaalapokat vékonyan lekenjük vele, és mindegyikre egy összehajtogatott kis szerencsecéculát rakunk, oda ahová majd az orra is kerül.

4. A maradék tésztából 4 centis korongokat vágunk, egyik oldalukat a kés fokával a felénél megnyomjuk, ezzel adva rajzolatot az orrnak, majd a nagyobb tészta koronghoz tapasztjuk úgy, hogy a kis üzeneteket is eltakarja. Meglisztezett ujjal kijelöljük a szemek helyét.

5. A maradék tésztából kis darabokat szaggatunk, ebből megformáljuk a malacpofák füleit, és tojással a fejhez tapasztjuk. Mind a füleket, mind az orrokat tojással lekenjük. 20-25 percig pihentetjük, azután előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. Hűlni hagyjuk.

6. A félretett fél tojásfehérjét egy villával félig fölverjük, majd annyi — kb. 5 evőkanálnyi — porcukrot adunk hozzá, hogy sűrű massa legyen belőle, pont olyan, mint a mézeskalács díszítéséhez való máznak. Simacsöves habzsákba töltjük, és ezzel a cukormázzal rajzoljuk meg a malacfej szemeit. 1-1 szem mazsolát nyomunk bele, és készen is van.

#### Jó tanács

- Akik semmilyen formában nem ehetnek tojást, a tésztát egy kevés cukros tejjel kenjék le sütés előtt, a szem díszítéséhez pedig fehér csokoládét használjanak helyette.

21 darab

Elkészítési idő: kb. 3 óra

Egy darab: 270 kcal