REZEPT FÜR OSTERLAMM AUS HEFETEIG

OSTERLAMM AUS HEFETEIG

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 24 Stücke | 55 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 200 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 500 g Mehl
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1/2 TL Salz
- 40 g weiche Butter
- 2 Eier
- etwas Mehl zum Bearbeiten
- 2 Rosinen für die Augen
- 2 EL Mandeln (gehobelt oder gestiftelt)
- nach Belieben etwas SweetFamily Puderzucker

3150

ZUBEREITUNG

127	3	20	3
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 6 EL Milch glattrühren. Mehl in Schüssel sieben. Eine Mulde hineindrücken und Hefemilch hineingießen. Zugedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen. Zucker, Salz, Butter, restliche Milch und 1 Ei zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt mindestens 45 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig deutlich vergrößert hat.

2. Teig auf etwas Mehl nochmals kurz durchkneten. Ein etwas größeres Stück oval als Kopf formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und Rosinen als Augen hineindrücken. Zwei kleine Teigkugeln als Ohren ansetzen. Übrigen Teig zu ca. 20 gleich großen Kugeln formen. Als Körper an den Kopf setzen, dabei die Kugeln gut aneinander drücken. Nach Belieben eine Kugel seitlich als Schwanz ansetzen. Osterlamm nochmals zugedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen.

3. Inzwischen Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Übriges Ei leicht verquirlen, Lämmchen damit bepinseln und mit Mandeln bestreuen. Im heißen Ofen ca. 20-25 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.