

OSTERLAMM AUS HEFETEIG



OSTERLAMM AUS HEFETEIG

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

70 Min.

Zutaten

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



34

ZUBEREITUNG

[Hefe](#) mit 6 EL Milch glattrühren. Mehl in Schüssel sieben. Eine Mulde hinein drücken und die Hefemilch hinein gießen. Zugedeckt 10 Min. gehen lassen. Salz, [SweetFamily Feiner Zucker](#), Butter, restliche Milch und 1 Ei vorsichtig dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. [Abgedeckt](#) 30 Min. gehen lassen. Noch einmal kurz durchkneten und wie folgt formen:

- Für den Kopf ein größeres Teigstück (ca. 8 cm oval) formen.
- Links und rechts neben dem Kopf zwei längliche Teigstücke als Ohren (ca. 5 cm) ansetzen.
- Für die Beine vier Teigstücke (ca. 7 cm) und für den Schwanz ein Teigstück (ca. 4 cm) formen.
- Aus dem restlichen Teig ca. 25 Bällchen (ø ca. 4 cm) formen.
- Für den Körper werden die Bällchen an den Kopf mit Ohren angesetzt und zu einem runden Körper gelegt.
- Zum Schluss noch die Beine und den Schwanz andrücken.
- Für die Augen die beiden Rosinen in das Kopfstück drücken.

Lämmchen an einem warmen Ort nochmals 10 Min. gehen lassen. Mit verquirltem Ei bepinseln und mit Mandelstiften bestreuen.

[Im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober-/Unterhitze ca. 20 - 25 Min. backen.](#)

Mit [SweetFamily Puderzucker bestäuben.](#)