Osterlamm aus Hefeteig

Gebäck » Oster-Gebäck

Zutaten (8-10 Personen)

» 250ml Milch
» 1 Würfel Hefe
» 500g Mehl
» 50g Butter/Margarine
» 1 Ei(er)
» 1 TL Salz
» 1 TL Zucker
» 1 Rosinen
» 2 EL Hagelzucker
» 1 TL Zucker (braun)
» 1/2 TL gem Pistazienkerne

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Milch lauwarm erhitzen, Hefe hineinbröckeln und darin unter Rühren auflösen. Mehl in eine Schüssel geben. Mit Fett, Ei, Salz, Zucker und Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45min gehen lassen.

2. Teig mit leicht bemehlten Händen erneut gut durchkneten und daraus ca. 15 kleine und 2 größere Kugeln formen. Kleine Kugeln dicht an dicht als Lammkörper auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Aus einer Teigkugel einen Kopf mit einem Ohr formen und an den Körper legen. Aus der letzten Teigkugel 2 Beine formen und an den Körper drücken. Nochmals am warmen Ort ca. 15min gehen lassen.

3. Lamm mit Wasser bepinseln. Rosine als Auge hineindrücken, Lamm mit Hagel- und braunem Zucker bestreuen. Die Füße mit Pistazien bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 20-25min backen.

Nährwerte: 250kcal/E7g/F7g/KH41g pro Portion

angelegt am: 03.04.2005 Rezept-Nr: 1779

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke