

OSTERLAMM AUS HEFETEIG

25 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



56 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Osterlamm aus Hefeteig

Für den Teig

- 50 g Butter (weich)
- 300 ml Milch
- 21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 60 g Zucker
- 550 g Weizenmehl
- 1 TL Salz

Für die Deko

- 1 Ei
- gehackte Mandeln (oder gehobelte Mandeln)
- Rosinen



Zubereitung:

1. Gib die Butter mit der Milch, der Hefe und dem Zucker in einen Topf. Erwärme die Hefemischung lauwarm auf max 37°C, bis sich die Hefe aufgelöst hat. (Thermomix: 3 Minuten / 37°C / Stufe 2)
2. Gib das Mehl mit dem Salz, der Hefemilch und wenn du magst Rosinen in eine große Schüssel. Knete alles zu einem glatten Teig und decke die Schüssel mit einem Tuch ab. Lasse den Hefeteig für eine Stunde an einem warmen Ort gehen, bis der Teig sich verdoppelt hat. (Thermomix: 3 Minuten / Knetstufe)
3. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vor. Teile den Teig in kleine Kugeln und lege daraus ein Osterlamm. Decke es mit einem Geschirrtuch ab und lasse es nochmal für 15 Minuten gehen. Verquirle das Ei und bestreiche damit das Osterlamm.
4. Befestige Rosinen als Augen für das Lamm. Verteile gehackte oder gehobelte Mandeln auf dem Teig. Backe das Osterlamm für 30 Minuten im unteren Drittel deines Backofens.



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.

