

Osterlämmer

(für 6 Stück)

Zutaten Hefeteig

150ml lauwarme Milch
1/2 Würfel Hefe (ca.20g)
400g Weizenmehl
1/2 TL Salz
120g Zucker
80g weiche Butter
1 Ei

Zubereitung Hefeteig

Hefe in der Milch auflösen und 10 Minuten stehen lassen.

Mehl, Salz, Zucker mischen, Butter, Ei und Hefemilch hinzufügen und alles zu einem weichen glatten Teig kneten.

Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen, das dauert fast 2 Stunden.

Zutaten Belag

100g Zucker
60g Mehl
40g flüssige Butter
2EL Zitronensaft

ansonsten: 1 verrührtes Ei, 6 Haselnüsse

Zubereitung Belag

Alle Zutaten gut mischen und zur Seite stellen

Zubereitung Schafe

Ein kleines Stück Hefeteig für die 6 Ohren abnehmen. Den restlichen Hefeteig in 6 gleich große Stücke teilen.

Aus jedem Teilstück ein Rechteck formen, das platt drücken und ein Schaf formen (wie es aussehen soll, siehst du auf www.weiberhaushalt.de). Das geformte Schaf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem verrührtem Ei einstreichen.

Aus dem abgenommenen Hefeteig 6 Ohren formen und je ein Ohr auf ein Lamm legen, das auch mit Ei abstreichen. Je eine Nuss als Auge in ein Lammkopf drücken.

Jetzt den Belag als Fell auf dem Lamm verteilen.

Lämmer bei **160°C Umluft/180°C Ober-/Unterhitze 20min** backen.

Die Lämmer schmecken am Backtag am Besten.