Süße Osterlämmer aus Hefeteig



Oster-Lämmchen aus Hefeteig. Eine süße Idee zu Ostern.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

- 200 ml lauwarme Milch
- 10 g frische Hefe (bei längeren Ruhezeiten auch weniger Hefe möglich)
- 75 g Zucker
- 250 g Weizenmehl 550
- 250 g Weizenmehl 405
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 1 Ei
- Abrieb ½ Bio-Orange (oder Zitrone)
- 100 g weiche Butter

Außerdem

1 Eigelb
2 EL Milch
Hagelzucker zum Bestreuen
Pfefferkörner als Augen

ZUBEREITUNG

1. Den Zucker zur lauwarmen Milch geben und die Hefe darin auflösen. 10 Minuten stehen lassen.
2. Mehl, Salz, das Ei und den Orangenabrieb in eine Schüssel geben. Die Hefemilch zufügen und mit den Knethaken der Küchenmaschine ca. 3 Minuten kneten.
3. Nun die Butter dazugeben und weitere 4-6 Minuten zu einem glatten Teig, der sich vom Schüsselrand löst, kneten. Anschließend den Teig abgedeckt für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Inzwischen Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
5. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ungefähr 2,5-3 cm dick ausrollen und mit einem Lamm-Keksausstecher den Teig ausstechen und die Teiglinge auf ein Backblech legen.
7. Das Eigelb verquirlen und mit der Milch verrühren. Den Hagelzucker und die Pfefferkörner bereitstellen.
8. Nun die kleinen Lämmer mit der Eier-Milch-Mischung einstreichen. Solange die Mischung noch feucht ist, den Hagelzucker als Fell aufstreuen und die Pfefferkörner als Augen auf den Teig setzen.
9. Mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 20 Minuten gehen lassen.
10. Anschließend in der Ofenmitte ca. 15-20 Minuten (je nach Größe) die Bleche nacheinander abbacken, bis die Lämmchen eine goldbraune Farbe habe.
11. Nach dem Backen auf einem Gitter abkühlen lassen.