

Rezept: Osterlamm aus Hefeteig



Hallo, wir sind Anni, Leonie und Mila.
Wir wollen heute mit euch ein super leckeres Osterlamm backen.
Los geht's!



Zutaten Hefeteig:
250 ml Milch
100 g Margarine/Öl
500 g Mehl
1 Pck. Hefe
75g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
1 TL Salz
1 Ei



1. Als Erstes werden Milch und Margarine in einem Topf erwärmt.



Dann könnt ihr den Hefeteig kneten und zwar so:
Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Margarine-Mischung hinzufügen und alles mit der Küchenmaschine (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten.



2. Dann muss der Teig sich ausruhen, das heißt beim Backen „gehen lassen“. Er wird zugedeckt an einen warmen Ort gestellt, bis er größer geworden ist.
In der Zwischenzeit gehen wir spielen...



3. Super, der Teig ist echt viel größer geworden.
Unsere Mama hat schon Mal das Backblech mit einem Backpapier belegt und den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze eingestellt.
Jetzt kann's weitergehen!



4. Als Nächstes knetet man den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durch und formt ihn zu einer Rolle. Dann schneidet ihr die Rolle in 48 gleich große Stücke.





5. Die Stücke zu Kugeln formen. Das ist gar nicht so leicht, das haben wir nur zusammen mit unserer Mama geschafft.
 5 Teigkugeln zusammenkneten, zu einem Oval formen und als Kopf des Lammes auf das Backblech legen.
 2 Teigkugeln als Ohren an den Kopf legen.
 Von den übrigen Teigkugeln 8 für die Beinchen beiseitelegen.

6. Wenn ihr **Hagelzucker** zu Hause habt, könnt ihr den jetzt holen. Außerdem braucht ihr ein angefeuchtetes Stück Küchenpapier. Wenn nicht, zeigen wir euch später noch eine andere Möglichkeit das Lamm zu versüßen!

Mit Hagelzucker:
 3 Kugeln auf dem Küchenpapier anfeuchten, dann in Hagelzucker drücken und zwischen die Ohren an den Kopf legen.

Ohne Hagelzucker:
 Einfach die Kugeln wie beschrieben, ohne Hagelzucker, auf das Backblech legen.



7. Alle übrigen Kugeln ebenso befeuchten, in Hagelzucker drücken und in Form eines Lammes auf das Backblech legen. Für die Beinchen je 2 Kugeln aneinander unten an den Lammkörper legen. Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



8. Dann das Lamm etwa 20 Min. backen...fertig!!!

9. Weil wir Zuckerguss und Streusel lieben, haben wir unser Osterlamm noch ein bisschen versüßt. Einfach **100 g Puderzucker** mit **2-3 EL Zitronensaft** mischen, das Hefeteig-Lamm damit bestreichen und wenn ihr wollt mit ein paar Zuckerstreusel, Gummibärchen oder Smarties verzieren.
Viel Spaß beim Backen und lasst es euch schmecken! *Anni, Leonie und Mila*