

Kleine Oster-Lämmchen mit Streuseln

Diese kleinen Osterlämmer aus Hefeteig sind superlocker und lassen sich gut mit Kindern zu Ostern backen.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Hefeteig:

175 ml Milch

80 g Butter

450 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ TL Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

Streuselteig:

60 g Weizenmehl

100 g Zucker

45 g weiche Butter

Zum Bestreichen und Verzieren:

1 Eigelb (Größe M)

2 EL Milch

etwa 8 Rosinen

Wie backe ich leckere Osterlämmer aus Hefeteig?:

1 Vorbereiten:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Butter darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.

3 Oster-Lämmchen formen:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 8 gleich große Stücke schneiden.

Von jedem Teigstück ein haselnussgroßes Stück für die Ohren abteilen und beiseitelegen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Teigstücke zu Lämmern formen, dazu flachdrücken und oben einen Kopf herausarbeiten. Dann 2 Beine formen und je 4 Lämmer auf ein Blech legen. Die kleinen Teigstücke zu Ohren formen und an den Kopf setzen.

- 4 Eigelb mit der Milch verquirlen und die Lämmer damit bestreichen. Die Streusel als Fell auf die Lämmer streuen, dabei den Kopf und die Beine frei lassen. Die Streusel am Rand leicht andrücken. Die Rosinen als Augen in den Kopf drücken. Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 5 **Streuselteig zubereiten:**

Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu feinen, nicht zu großen Streuseln verarbeiten.

- 6 Blech mit den Osterlämmern in den Backofen schieben und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Oster-Lämmchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfrüreeignat.
- Ist nur ein Backblech vorhanden, die übrigen 4 Lämmer erst so auf das Backpapier legen und anschließend backen.
- Wer keine Streusel zubereiten möchte, kann die Lämmer auch mit 100 g Hagelzucker bestreuen.

