

Osterlamm aus Hefeteig

Süße Hefeteig-Kugeln mit Hagelzucker für den Osterbrunch

16 - 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Hefeteig:

250 ml Milch
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 gestr. TL Salz
etwa ½ gestr. TL gemahlener Anis
1 Ei (der Größe M)

Außerdem:

etwa 100 g Hagelzucker
2 Rosinen
Milch

1 Vorbereiten:

Milch und Öl in einem kleinen Topf erwärmen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Öl-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. Backofen vorheizen.

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

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 48 gleich große Stücke schneiden. Die Stücke zu Kugeln formen. 5 Teigkugeln zusammenkneten, zu einem Oval (etwa 11 cm lang) formen und als Kopf des Lammes auf das Backblech legen. 2 Teigkugeln als Ohren an den Kopf legen, 3 Kugeln erst auf ein mit Wasser angefeuchtetes Stück Küchenpapier, dann in Hagelzucker drücken und zwischen die Ohren an den Kopf legen. Von den übrigen Teigkugeln 8 für die Beinchen beiseitelegen, alle übrigen Kugeln ebenso befeuchten, in Hagelzucker drücken und in Form eines Lammes auf das Backblech legen (Abb. 1). Für die Beinchen je 2 Kugeln aneinander unten an den Lammkörper legen. Die Rosinen als Augen in den Kopf drücken.



- 4 Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Alle Teigstücke ohne Hagelzucker mit Milch bestreichen und das Lamm backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.