

Osterlamm

– der Renner auf jeder Osterfeier

Zutaten:

1-2 Packungen Hefeteig 500 g von ODERfrucht

1 Eigelb

evtl. getrocknete Aprikosen

2 Rosinen für die Augen



Hefeteig aus der Verpackung entnehmen und auftauen lassen, anschließend durchkneten und 30 min abgedeckt gehen lassen. Wer mag, die getrockneten Aprikosen klein hacken und unter den Teig mischen und nochmals durchkneten und 30 min abgedeckt gehen lassen.

Die Handflächen einölen. Die Einzelteile mit einer kleinen Lücke auf das gefettete Blech legen. Siehe Bild. 25 kleine ca. 20 g Bällchen formen für den Körper. Ein größeres ca. 80 g großes für den Kopf, 2 Stück 30 g für die Ohren, 3 Stück 10 g für den Haaransatz am Kopf, 4 ca. 50g längliche für die Beine und 4 ca. 25 g für die Füße und einen 35 g für den Schwanz.

Für die Augen des Lammes positionieren wir die Rosinen und drücken sie leicht an. Den Teig nochmals 10 – 15 min gehen lassen. Den Ofen bei 180 Grad Umluft vorheizen. Den Teig und die Rosinen mit Eigelb einpinseln 10 min backen, eine Alufolie auf den Teig legen, sonst wird der Teig zu dunkel und nochmals ca. 10 -15 min backen.

Etwas abkühlen lassen und mit Nougat oder Marmelade bestreichen.