Osterlamm aus Hefeteig

Zutaten für ein Osterlamm aus Hefeteig

Für den Teig

- 50 g Butter (weich)
- 300 ml Milch
- 21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 60 g Zucker
- 550 g Weizenmehl
- 1 TL Salz

Für die Deko

- 1 Ei
- gehackte Mandeln (oder gehobelte Mandeln)
- Rosinen

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Süßer Hefeteig Schritt für Schritt

1. Gib die Butter mit der Milch, der Hefe und dem Zucker in einen Topf. Erwärme die Hefemischung auf ca. 37°C, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
2. Fülle das Mehl zusammen mit dem Salz in eine große Rührschüssel und füge die Hefemilch hinzu. Knete alles zu einem glatten Teig und decke die Schüssel mit einem Tuch ab. Lasse den Hefeteig für eine Stunde an einem warmen Ort gehen, bis der Teig sich verdoppelt hat.

Osterlamm Hefeteig Thermomix Anleitung

1. Gib die Butter in Stückchen mit der Milch und der zerkrümelten Hefe in den Thermomix und erwärmst alles für 3 Minuten bei 37°C auf Stufe 2.
2. Gib dann das Mehl und das Salz dazu und stelle den Thermomix für 3 Minuten auf der Knetstufe an. Wer wie wir Rosinen zufügen möchte, macht das am besten nach zwei Minuten, so dass sie noch eine Minute lang unter gemischt werden.
3. Fülle den Hefeteig anschließend in eine große Schüssel und lasse ihn an einem warmen Ort für etwa eine Stunde gehen, bis er sich verdoppelt hat.

Osterlamm aus Hefeteig formen

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Wenn der Teig gut aufgegangen ist, teilst du den Teig in kleine Kugeln und legst daraus ein Osterlamm. Decke das Osterlamm aus Hefeteig mit einem Geschirrtuch ab und lasse es nochmal für 15 Minuten gehen.
3. Verquirle das Ei und bestreiche damit das Osterlamm.
4. Befestige Rosinen als Augen für das Lamm. Verteile gehackte oder gehobelte Mandeln auf dem Teig.
5. Backe das Osterlamm für 30 Minuten im unteren Drittel deines Backofens.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.