

## Osterlamm aus Hefeteig



*vegetarisch*

*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

**Mit unserem Rezept für süßen Hefeteig könnt ihr zu Ostern ein Schaf oder Osterlamm backen, das nicht nur Kinder lieben**

Hefeteig-Gebäck gehört jedem zu Osterfrühstück und in Form eines süßen Osterlammes schmeckt es gleich doppelt so gut. Mit Hilfe des Thermomix ist der Hefeteig blitzschnell geknetet und das Formen ist ein wahres Kinderspiel. Wer keinen Thermomix besitzt, kann aber den Hefeteig auch ganz konventionell nach unserem Rezept für einen [Hefezopf](#) zubereiten.

Da bei uns Rosinenbrötchen heißgeliebt sind, mischen wir auch Rosinen in den Hefeteig für das Osterlamm. Die vielen kleinen Brötchen aus denen das Osterlamm besteht, lassen sich prima portionieren und sind so auch ein tolles Mitbringsel für ein Osterfrühstück im Kindergarten oder in der Schule.

### **Zutaten für ein Osterlamm:**

- 50 g weiche Butter
- 300 ml Milch
- ½ Würfel Hefe
- 60 g Zucker
- 550 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 Ei zum Bestreichen
- gehobelte Mandeln
- Rosinen nach Belieben

**Arbeitszeit:**

ca. 25 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 55 Minuten

**Ruhezeit:** 1 Stunde

Zuerst gebt ihr die Butter in Stückchen mit der Milch und der zerkrümelten Hefe in den Thermomix und erwärmt alles für 3 Minuten bei 37°C auf Stufe 2.

Gebt dann das Mehl und das Salz dazu und stellt 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.

Gebt den Hefeteig dann in eine große Schüssel und lasst ihn an einem warmen Ort für etwa eine Stunde gehen, bis er sich verdoppelt hat.

Wenn euer Hefeteig groß genug geworden ist, könnt ihr mit dem Formen eures Osterlammes beginnen. Als Beispiel könnt ihr euch an unserem Foto orientieren. Passt auf, dass ihr die einzelnen Kugeln nicht zu eng aneinander legt, da sie beim Backen nochmal sehr aufgehen.



Wenn ihr das Osterlamm fertig habt, könnt ihr es mit einem verquirlten Ei einstreichen. Verteilt dann gehobelte Mandeln als Fell und bildet aus Rosinen ein Gesicht.

Dann geht es für euer Osterlamm aus Hefeteig bei 180°C Ober- und Unterhitze für maximal 30 Minuten in den Backofen.

### Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Wer keinen Hefeteig mag, kann auch einfach ein Osterlamm aus [Rührteig](#) backen. Dafür empfehlen wir euch die [Maxi-Lammform von Kaiser\\*](#). Ihr sucht noch andere Ideen für das Osterfest? Dann schaut doch mal in unser [Osterspecial](#).