



HEFE LÄMMCHEN

DAS BRAUCHST DU:

- 500 g Mehl Typ 405
- 1 Päckchen frische Hefe (42 g)
- 200 ml Milch
- 1 Ei
- 90 g weiche Butter
- 3 EL Zucker
- 2 EL Hagelzucker
- 2 Rosinen
- Etwas Milch zum Bepinseln



1.

Fülle zuerst das Mehl in eine große Schüssel und drücke mit einem Löffel eine kleine Kuhle in die Mitte. In diese bröselst du die Hefe hinein und gibst 1 EL Zucker dazu.



2.

Erwärme die Milch, bis sie lauwarm ist. Achte darauf, dass sie nicht zu heiß wird, das würde der Hefe schaden. Fülle etwa die Hälfte der Milch in die Mulde und verrühre die Zutaten darin vorsichtig. Dann die Schüssel mit einem Tuch abdecken und 15 Minuten beiseitestellen.



3.



Nach 60 Minuten

4.

Während der Teig ruht, vermehrt sich die Hefe. Man nennt das auch „den Teig gehen lassen“.

Nun siehst du, wie die Hefe arbeitet und sich Luftblasen bilden. Füge Butter, Ei, den restlichen Zucker und die restliche Milch dazu und knete alles zu einem glatten Teig. Dann braucht deine Teigkugel wieder Ruhe. Decke dazu die Schüssel erneut für ca. 60 Minuten ab, damit der Teig gehen kann, bis er sich verdoppelt hat.



5.

Heize den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vor. Knete den Teig noch einmal durch und

forme daraus mit den Händen kleine Teigkugeln. Diese legst du so aneinander, dass die Form eines Schafes entsteht. Für das Gesicht zwei Kugeln, für die Beine und Ohren jeweils eine halbe Kugel verwenden.

5.

Zum Schluss mit Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Zwei Rosinen im Gesicht zaubern dem Schäfchen zwei Augen. Das Lamm ca. 20 Minuten backen, bis es schön golden ist.

