

Omas Rezeptesammlung

Süßes Osterlamm - Flaches Gebäck Aus Hefeteig

Anzahl: 1 Lamm

Gattung: Gebäck, Gebäck, Ostern

Hefeteig			
500 g	Mehl	1	Prise Salz
1	Glas Trockenbackhefe	1	Ei
75 g	Zucker	100 g	Butter
1	Glas Vanillezucker	200 ml	Milch; lauwarm
1	Glas Zitronenschale		
Außerdem			
1	Ei; getrennt		Milch; wenig
1	Mandel		Puderzucker

Hefeteig bereiten und gehen lassen. Teig auf Backpapier 1 cm dick ausrollen und leicht mit Mehl bestäuben.

Lammschablone (Lamm ca. 25x20 cm) mit der Backpapierseite darauf legen. Aus dem Teig ein Lamm ausschneiden. Teigreste verkneten. Lamm mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Aus dem restlichen Teig ca. 3,5 cm lange Rollen (1/2 cm Durchmesser) formen, etwas in sich drehen und als Locken auf das Lamm setzen. Beine und Gesicht frei lassen. Einen Mandelkern als Auge in den Teig drücken.

Backpapier mit dem Lamm auf ein Backblech ziehen. Eigelb mit wenig Milch verquirlen und das Lamm damit bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175Grdc ca. 30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.