

Süßes Osterschaf



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten

AUFGEHEN LASSEN: ca. 2 1/4 Stunden

BACKEN: ca. 20 Minuten

FÜR 8 Personen

Backpapier für das Blech

TEIG

500 g Zopfmehl

1 ½ TL Salz

20 g Hefe

Ca. 3 dl Milch

3 EL Honig

60 g Butter, weich

2 Rosinen

1 Ei, verquirlt

Hagelzucker

ZUBEREITUNG

TEIG

Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in der Milch auflösen, mit Honig und Butter in die Mulde geben. Alles mischen, zu einem Teig zusammenfügen. Kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1–1 ½ Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

FORMEN

Für den Kopf ein Zehntel des Teiges zu einer länglichen Kugel formen, flach drücken, auf das vorbereitete Blech legen. Für die Ohren, Beine und den Schwanz einen Zehntel des Teiges zu einer Rolle formen, beiseitelegen. Aus dem restlichen Teig 12 Kugeln formen, mit je ca. 1 cm Abstand zu einem Körper des Schafs anordnen. Aus der beiseitegelegten Teigrolle Ohren, Beine und Schwanz formen, mit wenig Wasser ankleben. Rosinen für die Augen platzieren, gut andrücken. Mund mit einem scharfen Messer einschneiden. Zugedeckt nochmals 20–45 Minuten aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

BACKEN

Auf der zweituntersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen.

www.lemenu.ch