

Kleine Osterlämmer mit Streuselfell

8 Stück

Ofen: 180°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Backzeit: ca 20 Minuten

Zutaten:

Hefeteig

175g Milch
80g Butter
1 Päckchen Trockenhefe
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
450g Dinkelmehl
1 Ei
1 Eiweiß

Streusel

60g Dinkelmehl
100g Zucker
45g weiche Butter

1 Eigelb
2 EL Milch
8 Rosinen



www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Milch, Butter, Hefe und Zucker miteinander erwärmen
 - TM: 2 Minuten, 37°C, Stufe 2
- Mehl und Ei sowie Eiweiß hinzufügen und zu einem leicht klebrigen Teig verkneten
 - TM: 2 Minuten Knetstufe
- Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen
- In der Zwischenzeit die Streusel herstellen; aufgrund der kleinen Menge, habe ich das einfach mit der Hand gemacht
- Teig auf einer bemehlten Unterlage leicht durchkneten und in 8 Teile teilen
- Jedes Teil zu einer kleinen Kugel formen, ein etwa walnussgroßes Stück abtrennen und direkt auf dem (gefetteten und gemehlten) Stein oval ausrollen
- Ich habe jeden Stein mit je 4 Lämmern belegt, damit ausreichend Platz ist
- Mit den Händen ein Lamm formen, aus dem kleinen Stück Teig das Ohr formen
- Lämmer mit Eigelbgemisch einpinseln, Rosinen als Augen setzen und den Körper mit Streuseln bedecken
- Weitere 10 Minuten ruhen lassen
- Im vorgeheizten Ofen ca 20 Minuten backen