



Osterlamm (Hefeteig)

1 Hefewürfel, etwas Zucker
375g Mehl, 1Tasse Milch
80g Butter, 1 Ei

Hefeteig zubereiten und
1_Sdt. gehen lassen

Für den Kopf ein größeres Stück (Ca 8cm) oval formen. Links und rechts vom Kopf 2 längliche Stücke als Ohren (ca 5 cm) ansetzen. Für die Beine 4 längliche Stücke (ca 7cm) Und für den Schwanz 1 Stück (ca 4cm) formen. Aus dem restlichen Teig ca 25 Bällchen formen. Für den Körper werden die Bällchen an den Kopf mit Ohren angesetzt. Zum Schluß noch die Beine und der Schwanz andrücken. Für die Augen 2 Rosinen in das Kopfstück drücken.

Lamm mit verquirlten Ei bepinseln, den Körper mit Mandeln bestreuen und bei 180° ca 20min backen.