

Schätze fürs Osternest

Ist die Lieferung des Osterhasens zu knapp ausgefallen? Suchen Sie nicht länger im Garten – füllen Sie Ihr Osternest mit diesen selbst gebackenen Schätzen.



Osterlämmchen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Aufgehen lassen: ca. 2 Std.
Backen: ca. 20 Min.
Ergibt 6 Stück

Hefeteig

- 400 g Mehl**
- ½ Teelöffel Salz**
- 120 g Zucker**
- ½ Würfel Hefe** (ca. 20 g), zerbröckelt
- 80 g Butter**, in Stücken, weich
- 1½ dl Milch**, lauwarm
- 1 Ei**, verknüpft

Mehl, Salz, Zucker und Hefe mischen. Butter, Milch und Ei beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Belag

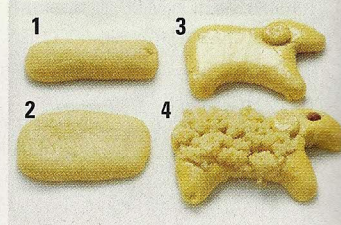
- 100 g Zucker**
- 60 g Mehl**
- 40 g Butter**, flüssig
- 2 Esslöffel Zitronensaft**
- 1 Ei**, verknüpft
- 6 Haselnüsse**

Für den Belag Zucker und alle Zutaten bis und mit Zitronensaft gut mischen, beiseite stellen. Lämmchen formen (siehe «Gewusst wie»), auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

Backen: ca. 20 Min. im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).

Tipp: Die Osterlämmchen schmecken frisch am besten.

Pro Stück: 21 g Fett, 12 g Eiweiss, 92 g Kohlenhydrate, 2568 kJ (614 kcal)



Gewusst wie: Teig in 7 Portionen teilen. Aus 6 Teigstücken je ein Lamm formen (1–3). Mit wenig Teig je ein Ohr formen, auf die Lämmchen legen (3). Lämmchen mit Ei bestreichen. Beiseite gestellten Belag als Fell auf den Lämmchen verteilen (4). Nüsse als Auge in die Lammköpfe drücken (4).