

Oster-Schäfchen



Zutaten

100 g Butter

2 Eier

80 g Zucker

1/2 Würfel frische Hefe

120 ml Milch

Zitronenabrieb einer 1/2 Zitrone

etwas Salz

500 g Mehl

ZUTATEN FÜR DIE STREUSEL:

90 g Butter

90 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

90 g Mehl

1/2 Pkg Backpulver

50 g Mandelplättchen

TOPPING:

4 Haselnüsse

1 Eigelb

Zubereitung:

1. Zuerst wird der Hefeteig hergestellt: Zucker, lauwarme Milch und die Hefe in die mittlere Edelstahl-Schüssel geben und solange verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
2. Mehl, Zitronenabrieb und Salz zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Abgedeckt ca 1-2 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
4. Die Streuselzutaten miteinander verkneten (am besten mit den Händen).
5. Nach der Gärzeit den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und in 6 gleiche Teile teilen.
6. Jedem Teigling 2 ca 1,5 cm große Kugeln (für die Beine), eine 2-3 cm große Kugel (für den Kopf) und eine 1 cm Kugel (für das Ohr) abschneiden.
7. Den „Körper“ zu einer großen Kugel formen, flach drücken und die „Beine“ unten, den Kugelkopf vorne und daran das Ohr andrücken und auf einen Stein legen.
8. Jedes Schaf mit Eigelb bepinseln und die Streusel auf den Körpern verteilen.
9. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-Unterhitze bei 230 Grad ca 20 Minuten backen.

Make it lecker