

Hefe-Schäfchen

von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de

Zutaten:

- 200 g Milch
- 100 g Zucker
- 40 g Butter
- 1 Würfel Hefe (40 g)
- 500 g Mehl
- 2 Eier
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 2 Rosinen für die Augen
- 2 EL Mandeln, gehobelt, zum Bestreuen



Zubereitung:

Milch, Zucker, Butter und Hefe in den Mixtopf geben und **2 Min. 30 Sek./37°C/Stufe 1** erwärmen.

Mehl, **1 Ei** und Salz zugeben und **3 Min./ Teigknetstufe**. Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort **30 Minuten gehen lassen**, bis sich das Volumen verdoppelt hat. In dieser Zeit ein Backblech mit Backpapier belegen oder einfach den Zauberstein nutzen.

Teig von Hand nochmals durchkneten und $\frac{1}{3}$ **des Teigs zur Seite legen**. Aus dem restlichen Teig eine Rolle (ca. 52 cm) formen und diese in 26 Stücke à ca. 2 cm teilen. Daraus Kugeln (Ø ca. 4 cm) formen und diese auf dem Zauberstein eng aneinander zu einem Oval zusammenlegen, sodass der Körper des Lammes entsteht.

Aus dem zur Seite gelegten Teig einen ovalen Kopf (ca. 8 cm), 2 längliche Ohren (à 5 cm), 4 längliche Beine (à ca. 7 cm) und einen ovalen Schwanz (ca. 4 cm) formen und am Körper des Lammes andrücken. Für die Augen 2 Rosinen in das Kopfstück drücken.

Lamm abgedeckt an einem warmen Ort **nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen**.

In dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen.

Lamm mit einem verquirlten Ei bestreichen, den Körper mit gehobelten Mandeln bestreuen und **20-25 Minuten (180°C) backen**, ggf. bereits nach 15 Minuten mit Backpapier abdecken, damit es nicht zu dunkel wird.

Backblech aus dem Backofen nehmen, Lamm auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn,

Eichenweg 55, 33178 Borchen, **Mobil: 0175 2454 082**

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de