

# Hefe Schaf Ostern



Autor und Bilder: Regina Stoll-Kreil

## Zutaten für:

### Hefeteig

- 500 g Mehl
- 80 Zucker
- 80 g Butter, weich
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel Hefe ( 40g )
- 220g Milch

### Streusel

- 100 g Mehl
- 70 g Zucker
- 70 g Butter weich
- 50 g gehackte Mandeln nach Belieben

## **Anleitung:**

### **Hefeteig:**

#### **Vorteig herstellen**

Mehl in Schüssel sieben, in Mehlmitte Grube machen, Hefe zerbröseln mit 1 Teelöffel. Zucker, etwas lauwarmer Milch und etwas Mehl zu dickflüssigem Teiglein verrühren, ca. 10-15 min in zugedeckter Schüssel lauwarm gehen lassen bis es doppelte Größe erreicht hat.

Weiches Fett, Zucker, Salz auf Mehlsrand legen.

Gegangenen Vorteig mit etwas Mehl verrühren, restliche lauwarme Milch und Ei untermengen.

Teig solange abschlagen oder kneten bis er sich von der Schüssel löst und eine glatte, gleichmäßige, glänzende Beschaffenheit hat und Blasen wirft.

Teig zugedeckt lauwarm in der Schüssel gehen lassen( Ca. 1 Std. ) bis sich das Volumen verdoppelt hat.

#### **Nun das Schaf vorbereiten und zusammensetzen**



Wenn der Teig schön aufgegangen ist Teig durchkneten und ein 1/4 abtrennen.  
Aus den restlichen Teig kleine Kugeln formen, ca. 24 Stück.

Aus dem restlichen Viertel einen etwas größeren Kopf, die Ohren, die vier Beine formen, hierfür einfach 4 längliche Stränge formen.

Auf ein Backblech mit Backpapier jetzt die Kugeln zu einem Hefeschaf zusammensetzen.  
Es darf ruhig ein wenig Abstand zwischen den einzelnen Kugeln sein (siehe Bild) da der Teig ja noch weiter aufgeht.

Für die Augen habe ich Rosinen eingesetzt, es gehen aber auch Mandeln oder Nüsse.  
Den Teig zugedeckt stehen lassen.

Ofen vorheizen. Gebacken wird auf 180 Grad Ober/Unterhitze.

#### **Streusel herstellen**

Mehl, Zucker, weiche Butter in Schüssel geben und mit einer Gabel leicht untermengen, sodaß Klümpchen entstehen, evtl. Mandeln dazugeben, vermengen.

Streusel über Körper von Schäfchen geben, Gesicht, Ohren und Beine mit Eigelb bestreichen.

Das Schaf dann für ca. 25 min. goldbraun backen.

Gutes Gelingen beim Backen und viel Spaß beim Osterbrunch :)