

Oster-Lämmchen & Häschen

mit Aprikosen und Streuseln



Einkaufsliste:

Für den Hefeteig

220ml lauwarme Milch
7g Trockenhefe od. 25g frische Hefe
100g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
500g Mehl (Typ 550)
1 Prise Salz
1 Ei
60g weiche Butter

Für die hellen Streusel

75g Mehl
75g Zucker
50g weiche Butter
Etw. Vanilleextrakt

Für die dunklen Streusel

75g Mehl
13g Kakao
50g Zucker
50g Butter
Etw. Vanilleextrakt

Außerdem

1 Dose Aprikosen
15 Schokotropfchen
1 Eigelb
2 EL Milch

So wird's gemacht

Für den Hefeteig die Milch, Hefe und Zucker in einer Schüssel verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, Salz, Vanilleextrakt, Ei und Butter hinzufügen und alles etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen nun abgedeckt an einem warmen Ort ca. 90 Minuten gehen lassen, bis der Teig die doppelte Größe erreicht hat.

Währenddessen für die hellen und dunklen Streusel jeweils alle Zutaten in eine Schüssel geben und solange vermengen, bis eine streuselige Masse entsteht. Anschließend bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Variante Lämmchen:

Vom Teig 15 ca. 48g schwere Teile für den Körper der Lämmchen und 10g schwere Teile für den Kopf abstechen, rundschleifen und etwas entspannen lassen.

Anschließend 5 Körper-Kugeln mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, die Kugeln plattdrücken und in der Mitte eine Kuhle formen, sodass ein schmaler Rand entsteht.

Den Kopf etwas oval formen und vorsichtig an den Körper drücken. Aus dem Teig-Rest nun jeweils ein kleines Ohr und 2 Beinchen formen und ebenfalls andrücken.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Lämmer damit bestreichen. Eine Aprikose die Körpermulde legen und ein Schokotropfchen als Auge in den Kopf drücken. Zum Schluss die hellen und dunklen Streusel nach Belieben auf den Lämmchen verteilen.

Variante Häschen:

Für die Häschen einfach den Hefeteig ausrollen und ca. 45-50g schwere Hasen ausstechen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ebenfalls eine kleine Mulde in den Hasenbauch drücken. Aus dem Teig-Rest kleine Kugeln formen und als Bommel an die Häschenhintern drücken. Mit der Eier-Milch bepinseln, eine Aprikose in die Bauch-Mulde legen, ein Schokotropfchen als Auge in den Kopf drücken und die Streusel auf den Häschen verteilen.

Die Hefeteilchen im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

- Die Streuselmenge reicht für mehr als 15 Hefeteilchen. Wer weniger haben möchte, nimmt nur jeweils die halbe Menge. Ich habe die Streusel-Reste einfach zu einem glatten Teig verknetet, kleine Häschen ausgestochen und somit gleich noch Oster-Plätzchen gebacken.
- Die Hefeteilchen schmecken frisch am besten, daher sollte man sie noch am selben Tag genießen. Falls man sie doch am nächsten Tag noch essen möchte, einfach mit etwas Wasser besprühen und nochmals kurz im Ofen bei 180°C für ca. 3 Minuten aufbacken, dann schmecken sie wieder wie frisch.
- Hefegebäck lässt sich auch super einfrieren. Die Teilchen einfach komplett auskühlen lassen, luftdicht verpacken, einfrieren und bei Bedarf aus der Tiefkühltruhe holen und wieder aufbacken.