

Wattweich und määh-ga niedlich

## Osterlämmchen aus Honig-Hefeteig

### Mehlkochstück\*:

100 ml Milch  
15 g Mehl

### Hauptteig:

350 g Mehl  
1 Prise Salz  
60 g Butter  
100 ml Milch  
75 g Honig  
15 g Hefe  
Milch zum Bestreichen  
Hagelzucker zum Bestreuen  
2 Rosinen für Augen und Nase



© Lüneburger Heide

\* das sogenannte Mehlkochstück sorgt dafür, dass der Teig besonders flaumig wird und besser aufgeht.

### ...und so geht's:

Für das Kochstück Milch und Mehl in einem kleinen Topf klümpchenfrei verrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Flüssigkeit eindickt und eine puddingartige Konsistenz hat. In die Rührschüssel umfüllen und abkühlen lassen, dabei öfter umrühren oder ggf. mit etwas Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet.

Mehl und Salz zum abgekühlten Vorteig geben.

Butter in einem Topf schmelzen, die Milch dazu gießen und alles handwarm erwärmen. Den Honig einrühren, die Hefe hineinbröckeln und in der Flüssigkeit auflösen. Zum Mehl und Vorteig gießen und alles mindestens fünf Minuten lang zu einem glatten Teig kneten. Abdecken und etwa eine Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen mindestens verdoppelt hat.



Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten. Nun ist es am einfachsten, den Teig in 20 gleichgroße Stücke zu teilen. Aus 14 Teigstücken Bällchen formen und den Körper des Schäfchens legen – so wie auf den Fotos. Dabei zwischen den Kugeln etwas Abstand lassen. Aus 3 Teigstückchen eine große Kugel für den Kopf formen. 2 Teigstücke länglich zu Beinen formen. Das letzte Stückchen halbieren und daraus das Schafschwänzchen sowie das Horn formen.

Abdecken und erneut 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 160 °C Umluft oder 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das fertig gegangene Schäfchen mit etwas Milch bestreichen. Den Körper mit Hagelzucker bestreuen und die Rosinen als Auge und Nase in den Kopf drücken.

Ca. 20 Minuten backen. Da Gebäck mit Honig stärker bräunt, nach etwa 15 Minuten Backzeit das Schäfchen bei Bedarf abdecken.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp: Lauwarm schmeckt es am besten. Wer nicht im Morgengrauen aufstehen möchte, bereitet den Teig am Vorabend zu. Das geformte Schäfchen kann dann über Nacht im Kühlschrank gehen. Am Morgen braucht es ca. eine halbe Stunde, um Raumtemperatur anzunehmen. Danach wird es wie beschrieben gebacken.

[www.lueneburger-heide.de/25378](http://www.lueneburger-heide.de/25378)