

# Osterlamm aus süßem Hefeteig



## Für den Teig:

- ✓ 220ml Milch
- ✓ 100g Zucker
- ✓ 40g Butter
- ✓ 1 Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- ✓ 500g Mehl
- ✓ ½ TL Salz
- ✓ 1 Ei

## Zum Bestreichen:

- ✓ 1 Eigelb

## Zum Verzieren:

- ✓ 2 Rosinen für die Augen
- ✓ Mandelblättchen

## Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen süßen Hefeteig herstellen. Den Hefeteig gehen lassen bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat. Nochmal kurz durchkneten.

Tipp für das Anrichten der Teigstücke: Etwas Öl mit der flachen Hand auf der Arbeitsplatte verstreichen und den Hefeteig draufgeben, dann braucht man kein zusätzliches Mehl und der Teig klebt nicht mehr.

Auf dem Blech ordnet man die Teigstücke folgendermaßen an: 1 größeres ovales Stück für den Kopf, 2 längliche Teile für die Ohren, 4 Beine und evtl. 4 Bällchen für die Füße, 1 Schwanz, ca. 25 kleine Bällchen für den Körper. Ein paar Mini-Bällchen für den „Pony“ zwischen den Ohren. Zwischen den Teilchen etwas Platz lassen.

Das fertig gelegte Lamm nochmals mindestens 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Ofen vorheizen auf 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober-/Unterhitze.

Das Lamm großzügig mit Eigelb bestreichen. Die Rosinen als Augen leicht andrücken (wenn das Lamm nicht mit Ei bestrichen wird, werden die Rosinen bitter, weil sie verbrennen). Das Lamm nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen und 20-25 Minuten backen. Evtl. die letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken, damit es nicht zu dunkel wird.

Durch die kleinen Bällchen kann man später kleine Stücke abreißen und pur oder mit Marmelade genießen.

## Was hat das Lamm mit Ostern zu tun?

Schon die ersten Christen haben im Lamm Jesus erkannt, der unschuldig am Kreuz gestorben ist und in seiner Auferstehung den Tod überwunden hat. Das geopfert Lamm wurde so zu einem Symbol für den Ostersieg.



Es soll auch an das Pessachfest erinnern, an dem ein einjähriges Schaf (Lamm) geopfert wurde. Beim ersten Pessachfest wurden damit die Türpfosten bestrichen und so ging die letzte und schlimmste Plage an den Häusern der Hebräer vorbei.



Wir müssen heute keine Tieropfer mehr bringen, denn Jesus hat an Ostern durch sein Sterben und Auferstehen ein unvergleichlich größeres Opfer gebracht. Daher kommt auch die Tradition ein süßes Osterlamm an Ostern zu backen, das die Fastenzeit beendet und die Osterfreude auch für den Gaumen erlebbar macht.