

Osterlämmer für Kinder

Kategorien: Kuchen, Saison, Ostern, Kinder, Bisquit

Zutaten für: 8 Große oder 16 kleine Lämmer

Die fruchtigen Osterlämmer kann man gleich in Die Hand nehmen und essen - das freut Kinder Besonders und bringt Vergnügen für Alle zum Osterfest.

800	Gramm	Mehl
300	Gramm	Warme Milch
21	Gramm	Hefe
		Salz
50	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Dose	Aprikosen (480 g Abtropfgewicht)
1	Essl.	Zitronensaft
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Feste Kokoscreme
1		Eigelb (Klasse M)
1	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

Bei diesen Lämmern werden Kindheitserinnerungen wach. Wenn der Duft des frischen Hefengebäcks durchs Haus zieht, denkt man unwillkürlich an die Osterfeiertage als man selbst noch ein Kind war. Und sollten einmal mehrere hungrige Mäuler gefüttert werden wollen, verdoppeln Sie einfach die Menge der Zutaten - wetten es bleibt nichts übrig?

Nun... Die Hefe in der warmen Milch auflösen und mit etwas Mehl zu einem dicken Brei anrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen. Butter zergehen lassen, 500 g Mehl, 100 g Zucker, eine Prise Salz mit der Butter und dem Hefe-Brei zu einem glatten Teig verkneten und wiederum 20 Minuten gehen lassen. Den Teig in 8 oder 16 Stücke teilen und einen halben cm dick ausrollen. Lämmer ausschneiden (eventuell von einem Buch abmalen). Die Lämmer auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Aprikosen abtropfen lassen, mit Zitronensaft vermischen, klein schneiden und auf den Lämmern verteilen.

Die Butter, Kokscreme, restliches Mehl und restlichen Zucker zu Streuseln verkneten und auf den Aprikosen verteilen. Eigelb mit Milch verquirlen und Kopf und Beine der Lämmer damit bestreichen.

Im heißen Ofen bei 175 Grad circa 15 Minuten backen.

Pro Stück: 430 kcal Zubereitungszeit: 60 Minuten