

## Süßes Lämmchen

ca. 18 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### Germteig:

400 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
60 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
1 KL Honig  
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum  
150 ml lauwarme Milch  
1 Dotter (Größe M)  
1 Ei (Größe M)

#### Mohn-Füllung:

280 ml Milch  
50 g Zucker  
2 EL Honig  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
100 g gemahlener Mohn  
4 EL Semmelbrösel

#### Zum Bestreichen und Verzieren:

1 versprudelttes Ei (Größe M)  
1 Rosine

#### Zum Bestreuen:

Staubzucker

### 1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

### 2 Mohn-Füllung:

Für die Füllung Milch mit Zucker, Honig und Zitronenschale zum Kochen bringen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und unter Rühren leicht rösten. Vom Herd nehmen und unter Rühren erkalten lassen.

3 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2/3 davon zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen. Die erkaltete Füllung gleichmäßig aufstreichen. Den Teig einrollen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Aus dem übrigen Teig Kopf, Ohr, Füße und Schwanz formen und mit den Mohnscheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem Lämmchen zusammensetzen.

### 4 Zum Bestreichen und Verzieren:

Das Lämmchen mit Ei bestreichen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen. Die Rosine als Auge in den Kopf drücken.



**Dr. Oetker Österreich**

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

**5 Zum Bestreuen:**

Das Lämmchen leicht mit Staubzucker bestreuen.

