

Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

# PULL-APART-OSTERLAMM

mit **BÖCKER Le Chef Bio**

## Für den Teig:

- 100 g **BÖCKER Le Chef Bio**
- 275 g Milch
- 400 g Weizenmehl (Type 550)  
(plus etwas mehr zu Bearbeiten)
- 15 g Frische Hefe
- 100 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

## Für die Zuckerglasur:

- 150 g Puderzucker
- 2-4 EL Milch

Teigtemperatur: ca. 24 – 26 °C



mittel



Gesamtzeit: ca. 2 Std.

+

Backzeit: ca. 25 Min.

## ZUBEREITUNG

1. **BÖCKER LeChef Bio** mit den übrigen Zutaten mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Der Teig ist gut geknetet, wenn er sich vom Schüsselrand löst.
2. Anschließend Teigstücke für die verschiedenen Teile des Osterlammes formen: 1 x Kopf (115 g), 2 x Ohren (je 30 g), 4 x Beine (je 25 g), 12 x Körper (je 50 g), 1 x Schwanz (50 g), 3 x Pony, (je 20 g).
3. Das Teigstück für den Kopf oval formen und in der Mitte für die Schnauze etwas eindrücken und ggf. leicht einschneiden. Für den Körper und den Pony die Teigstücke zu Kugeln formen. Die Ohren, Füße und den Schwanz zu länglichen Strängen formen.
4. Alle geformten Teile mit etwas Abstand zueinander auf ein Backblech legen und solange gehen lassen, bis das Volumen deutlich zugenommen hat.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
6. Das Osterlamm bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 25 Minuten backen.
7. Für die Zuckerglasur den Puderzucker mit der Milch verrühren. Den ausgekühlten Körper sowie den Pony mit der Zuckerglasur bestreichen und trocknen lassen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

# TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao. Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier ausgelegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.