

Rezept Schaf aus Hefeteig

Für den Teig brauchst du:

(TL= Teelöffel, EL = Esslöffel)

250g Weismehl
8g Frischhefe (oder ½ Pa Trockenhefe)
1-2 TL Zucker
½ TL Salz
1,5dl Milch
30g Butter oder Margarine

Für die Füllung brauchst du:

100g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
3 EL Rohzucker oder Zucker
¾ TL Zimt
1 TL Zitronensaft
½ Apfel, ungeschält, an der Bircherraffel reiben
0,75 dl Milch

evt. Haselnüsse/Rosinen für die Augen
1 Ei zum Bestreichen

Teig:

1. Gib Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in eine Teigschüssel. Mische alles mit einer Kelle, und mache in der Mitte des Mehls eine kleine Mulde.
2. Erwärme die Milch in einer Pfanne. Gib die Butter/Margarine dazu, rühre, bis sie geschmolzen ist. Wichtig: Die Milch darf nur lauwarm sein, denn zuviel Hitze schadet der Hefe und der Teig geht nicht auf. Nimmst du Frischhefe, behältst du ½ dl Milch zurück und löst darin die Hefe auf.
3. Giesse die lauwarme Milch-Butter (und die Milch mit der Hefe) in die kleine Mulde. Mische alles mit der Kelle von der Mitte aus, bis der Teig zusammenhält.
4. Gib den Teig auf den Tisch und knete ihn so lange, bis er weich und elastisch ist und nicht mehr klebt. Sonst gib noch wenig Mehl dazu. Gutes Kneten ist wichtig!
5. Lege den Teig in die Schüssel zurück. Decke ihn mit einem nassen Geschirrtuch ab. Der Teig muss nun etwa eine Stunde ruhen und aufgehen.

So wird das Schaf gemacht:

1. Lege ein Backblech mit Backpapier bereit.
2. Vermische für die Füllung alle Zutaten gut in einer Schüssel.
3. Lege einen Drittel des Teigs für den Kopf und die Füße beiseite.
4. Walle den Rest zu einem Rechteck von ca. 30x20 cm aus
5. Verteile die Füllung darauf und rolle den gefüllten Teig von der Längsseite herauf.
6. Schneide ca. 1,5cm dicke Scheiben.
7. Forme mit den Schnecken den Körper des Schafes (siehe Foto). Achte darauf, dass das Endstück innen liegt, damit es sich beim Backen nicht löst.
8. Forme aus dem Teig, den du auf die Seite gelegt hast, Kopf und Beine und bringe sie am Schafkörper an (siehe Foto). Wenn Du willst, kannst Du mit Haselnüssen oder Rosinen Augen machen.

9. Decke das Schaf mit dem Geschirrtuch zu und lasse es 10-15 Minuten aufgehen. Heize gleichzeitig den leeren Ofen auf 200 Grad vor.
10. Verklopfe das Ei in einer Tasse und streiche den Kopf, die Füße und die Ränder an.
11. Schiebe das Bleck auf die 2. Rille von unten. Backe das Schaf ca. 25 Minuten bei 200 Grad.
12. Lass es danach auf einem Kuchengitter auskühlen.

