



Wir backen herzhaftes Osterlämmchen

Du brauchst für 5 Lämmer:
1 Backblech mit Backpapier
1 Schere und 1 Teller
5 Aufback-Laugenbrezel
einige Cashewkerne für Ohren und Schwanz
Pfefferkörner für die Augen
etwas Hirtenkäse



Backanleitung:

Heize mit deiner Mutter oder deinem Vater gemeinsam den Backofen vor.

Heißluft: ca. 200 Grad oder Ober-/ Unterhitze ca. 220 Grad.

Backe mit deinen Eltern zusammen deine Lämmchen ca. 15 min bis sie goldbraun sind.



Die ausgepackten Brezeln legst du zum Auftauen auf ein Backblech mit Backpapier. Das dauert ca. 10 min.



Wenn die Brezeln aufgetaut sind, wickelst du vorsichtig ihre Form auf und schneidest sie mit der Schere in drei Teile.

Wichtig: Mache erst ein Lamm fertig, bevor du den nächsten Brezeln aufwickelst. Ganz am Schluss, wenn alle Lämmer fertig auf dem Backblech liegen, kommt der Hirtenkäse drauf. So gehst du sicher, dass der Käse für alle reicht.



Der untere Teil wird der Körper. Dann formst du alle anderen Körperteile und drückst sie zusammen.

Wenn das Lamm geformt ist, drückst du zwei Cashewkerne als Ohren und Schwanz in den Teig.



Wenn alle Lämmchen fertig sind, drückst du die Pfefferkörner als Augen in den Kopf.
Praxistipp: ich habe einen Zahnstocher genommen um ein Loch vorzustechen. Setze die Augen eher mittig. Nicht an den Rand, weil der Teig sich beim Backen wölbt.
Nun drückst du von dem mitgeliefertem Salz etwas auf jedes Lamm.



Jetzt brichst du den Hirtenkäse in kleine Stücke und drückst diese in den Leib des Lammes. Das wird später aussehen wie wolliges Schaffell.



Am besten schmecken sie, wenn sie noch warm sind. Du kannst sie aber auch sehr gut verschenken.

Schick uns gern ein Foto von deinen Lämmchen, wenn du deine Eltern gefragt hast an:
entdeckerseiten@keb-de.org