



## „Alles bewegt sich“ Experimente und gesunde Ernährung

### Osterlamm

**Zutaten :** 220 ml Milch, 100 g Zucker, 40 g Butter, 1 Würfel Hefe, 500 g Mehl, 1/2 TL Salz, 1 Ei, 2 Rosinen, 1 Eigelb, Mandelblättchen  
**Material:** Öl, Backpapier, Backofen,

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig herstellen. Den Teig „ruhen“ lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat. Dann noch einmal kurz durchkneten.  
Etwas Öl auf der Arbeitsfläche mit der Hand verteilen und den Teig darauf geben.

Dann aus der Masse verschieden große „Bälle“ formen. 1 großen Ball für den Kopf, 2 längliche Teile für die Ohren, 4 Beine und evt. 4 Bällchen für die Füße. 1 Ball für den Schwanz und ca. 25 kleine Bällchen für den Körper.  
Das fertig gelegte Lamm nochmal 10 Minuten „ruhen“ lassen. In der Zwischenzeit den Ofen vorheizen auf 200 Grad ober-/Unterhitze.

Das Lamm mit dem Eigelb einstreichen, die Rosinen als Auge eindrücken und auch bestreichen. Mit Mandelblättchen bestreuen und ca. 20 – 25 Minuten backen.



### Experiment

