

Hefeschaf (süß)

Zutaten:

550g Mehl
50g Zucker
1 Pck Vanillezucker
250ml Milch oder Pflanzendrink
½ Würfel Frischhefe oder 1 Pck Trockenhefe
100g Butter oder Margarine
1 TL Backpapier
1 Prise Salz
1 Ei

Equipment:

Rührgerät
Große Schüssel
Messer
Backpapier

Optional: Hagelzucker/Kokosraspel, Rosinen/Schokodrops für die Augen

Die Milch (etwas aufgewärmt) mit der Hefe und 1 EL des Zuckers vermengen, bis die Hefe sich aufgelöst hat. 5 - 10 Minuten gehen lassen.

Das Mehl mit Backpulver und Salz vermengen. Die Hefemischung hinzugeben und alles verkneten. Alle restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten.



Teig bei Zimmertemperatur bzw. einem warmen Ort 1 - 2 Stunden gehen lassen, bis er sich sichtlich vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.

Den Teig erneut durchkneten und anschließend halbieren. Aus jeder Hälfte eine lange Schlange rollen (ca. 3-4cm Durchmesser). Jede Schlange in der Mitte mit einem Messer teilen, dann jede Hälfte wieder teilen (ergibt Viertel des Ganzen), dann jedes Viertel wieder teilen (= Achtel). So lange wiederholen, bis insgesamt etwa 30-40 kleine Stücke entstanden sind.





Aus 5 Stücken eine Kugel formen (= Kopf). Zwei weitere Stücke zu Kugeln formen und als Ohren an die große Kugel setzen. Drei weitere Stücke zu Kugeln formen, daraus das Fell am Kopf machen.

Wer es süß mag, kann die Fell-Teile in Milch tunken und dann in Hagelzucker dippen. Das wird jedoch sehr süß. Kokosraspel sind auch eine Option.

Aus je zwei Kugeln ein Oval formen, insgesamt vier Mal wiederholen (= Beine).



Restliche Teigstücke zu Kugeln rollen, nach Wunsch mit Hagelzucker oder Kokosraspeln bedecken und die Kugeln nah, jedoch nicht gequetscht auf ein Backblech mit Backpapier legen.



Schokodrops oder Rosinen als Augen auf dem Kopf platzieren. Zum Schluss alle freiliegenden Teigflächen mit Milch oder einem verquirlten Ei bestreichen.

Das fertige Schaf auf dem Backblech weitere 20 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) / 160°C (Umluft) vorheizen.

Das Schaf ca. 20 Minuten backen bis es goldbraun ist.



MÄH!