

## Osterlämmer (aus Mürbteig)

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

Kaltstellzeit: 1 Stunde

Backzeit: 10 Min.

### Zutaten:

#### Teig:

- 250 g Butter
- 100 g Zucker, fein (wenn möglich)
- 2 Eier
- 3 EL Orangensaft
- 1 TL Backpulver
- 500 g Weizenmehl

#### Dekoration:

- 1 Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen
- abgezogene, halbierte Mandeln
- ganze Mandeln mit Schale
- etwas geschmolzene dunkle Schokolade
- 1 Eiweiß / etwas Wasser
- 250 g Puderzucker

Spezielle Backhelfer: Spritzbeutel (Alternative: Gefrierbeutel)

### Zubereitung:

Mürbteig mit kalten Zutaten zubereiten:

Mehl und Backpulver mit kleinen Butterstücken, Zucker, Eiern und Orangensaft mit den Händen rasch verkneten. In Folie einwickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 0,5 cm dick ausrollen, mit einem Glas Kreise von ca. 9 cm und die gleiche Anzahl von ca. 4 cm Durchmesser ausstechen. Die kleinen Kreise auf die großen legen (an den Rand). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen, Mandeln als Ohren und Füße andrücken. Bei 175°C, ca. 10 Minuten backen (Achtung: nicht zu dunkel, Mürbteig dunkelt nach) und anschließend auskühlen lassen. Für die Zuckerglasur Eiweiß (oder Wasser) und Puderzucker verrühren und mit einem Spritzbeutel ein Fell auf die Schafe malen. Falls die Mandeln locker sind, mit Zuckerguss ankleben. Ein spitzes Messer in flüssige Schokolade tauchen und damit Augen, Nase und Mund auf die Lämmer malen.

Ergibt ca. 24 Stück, für weniger Arbeit Zutaten halbieren.

