

## Schaf aus Briocheteig

**Zutaten** (halbe Menge reicht für ein Schaf – ungefähr die Größe eines Backblechs):

1 kg glattes Mehl, Salz (1/2 TL), 15 ´ Butter,  
10 ´ Kristallzucker, 6 ´ frischer Germ , 2 ganze  
Eier, ca. 0,4l Milch, Zitronenschale, VZ;  
1 Ei zum Bestreichen, Hagelzucker zum  
Bestreuen, 2 Rosinen für die Augen



### Zubereitung:

Mehl im Rohr bei ca. 50°C in der Schüssel erwärmen.

Butter zergehen lassen, Milch, Zucker, Gewürze dazugeben, Eier dazu, durchrühren – Milch darf nur lauwarm sein, ansonsten gerinnen die Eier!!

Germ mit etwas Zucker anrühren, in das Mehl geben, mit Küchenmaschine verrühren, Ei-Milch-Gemisch einarbeiten und so lange kneten, bis der Teig eine seidige Oberfläche hat. Frischhaltefolie darüber, gehen lassen.

### Teig formen:

4 x 5 ´ Teigstücke für Kopf, Ohren, und Füße  
Den restlichen Teig in 3 ´ Stücke teilen. Alle  
Teile zu Kugeln schleifen und gehen lassen.  
Alle Teile, außer dem Kopfteil (nur flachdrücken),  
zu Rollen formen und, beim Kopf und den Ohren  
beginnend, Schnecken legen und den  
Schafkörper damit formen. Die Rollen für die  
Füße halbieren und an den Körper legen.



Wiederrum gehen lassen, mit zerklopftem Ei bestreichen, Körper mit Hagelzucker bestreuen und backen.

### Backen:

bei 160°C ca. 25 – 30 Minuten hell backen.

Rezept: Ing. Gabriele Buchberger, Foto: Jennifer Trautendorfer