



### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

### Schwierigkeit:

gut machbar

### Zutaten:

600 g	Mehl
1 Prise	Salz
120 g	Staubzucker
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Zitronenschale unbehandelt, abgerieben
30 g	Germ
2 TL	Honig
2 EL	Rum (38 %)
120 g	Butter
250 ml	Milch
1 Stk.	Ei, zum Bestreichen Marillenmarmelade
120 g	Mehl (glatt)
1 Pkg.	Vanillezucker geriebene Nüsse Rosinen

### Mein persönlicher Tipp

Anstelle der Rosinen können für die Augen auch Wacholderbeeren verwendet werden.:

### Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben

### Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

## Streuselamm

### Zubereitung

#### Teig

- Zutaten: 600 g Mehl, 1 Prise Salz, 60 g Staubzucker, 2 Eier, Schale von einer Zitrone gerieben, 30 g Germ, 2 TL Honig, 2 EL Rum, 60 g Butter und 250 ml Milch, zum Bestreichen: 1 Ei und Marillenmarmelade
- Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und diese sehr gut zu einem mittelfesten Germteig verkneten.
- Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min. gehen lassen.
- Teig nochmals durchkneten und auswalken.
- Lämmchen ausschneiden und auf ein Blech legen, mit verquirltem Ei Köpfe bestreichen. Körper mit erwärmter Marmelade.

#### Streusel

- Zutaten: 120 g glattes Mehl, 60 g Staubzucker, 1 Pkg Vanillezucker, 60 g Butter, Nüsse und Rosinen
- Mehl, Zucker, Vanillezucker und zerkleinertes Fett mischen.
- Masse zwischen die Handflächen bröselig reiben.

#### Streuselamm

- Streusel auf den Körper der Lämmchen geben und z.B. mit Nüssen als Ohren dekorieren.
- Etwa 20 Min. rasten lassen und anschließend im Rohr bei 180° ca. 15 Min. backen.