



**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

**Streuselamm**



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Teig**

- o 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
- o Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und diese sehr gut zu einem mittelfesten Germteig verkneten.
- o Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min. gehen lassen.
- o Teig nochmals durchkneten und auswalken.
- o Lämmchen ausschneiden und auf ein Blech legen, mit verquirltem Ei Köpfe bestreichen. Körper mit erwärmter Marmelade.

**Streusel**

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

**Streuselamm**

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



**Quellen:**



Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

