

Osterlamm



80 g Zucker
80 g Öl
2 Eier
100 g Weizenmehl 700
5 g Backpulver
50 g Naturjoghurt
Butter und Brösel für die Form

Lammbackform mit weicher Butter einpinseln und dünn mit Brösel bestreuen. Den Backofen auf 170° Grad Heißluft vorheizen. Für den Teig Zucker, Öl und Eier gut verrühren. Mehl, Backpulver und Naturjoghurt unterrühren. Den Teig in die Backform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170° Grad Heißluft 25 bis 30 Minuten backen. Das gebackene Lamm in der Form 15 Minuten auskühlen lassen. Anschließend vorsichtig aus der Form lösen.

Rezepttipp

aus der Konditorei am Klinikum Standort Wels



Mürbteighaserl



Teig

300 g Mehl 700
200 g Butter
100 g Staubzucker
1 Ei
Vanille, Zitronenaroma

Zutaten zu einem Teig kneten, 1 Stunde kaltstellen. Mürbteig auf 3,5 mm dick ausrollen, mit Hasenausstecher ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° Grad goldgelb backen. Nach dem Backen auskühlen lassen und mit Marillenmarmelade zusammensetzen und anzuckern.

Rezepttipp

aus der Konditorei am Klinikum Standort Wels



Osterpinzen



4 Portionen

1 Pk Vanillezucker
500 g Weizenmehl 700
1 Pk Trockenhefe oder halben Würfel frischen Germ
30 g Zucker
100 g Butter (zerlassen)
250 ml Milch (lauwarm)
1 Prise Salz
1 Stk Eidotter

Mehl in eine Schüssel geben, Germ und Salz zufügen und mit einem Kochlöffel verrühren. Zucker, Butter, Milch, Eidotter und Vanillezucker begeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Den Teig nochmals gut durchkneten und ein weiteres Mal 20 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig vier Teile schneiden und zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. In jede Kugel an der Oberseite ein Kreuz schneiden, dann im vorgeheizten Ofen bei 180° Grad Ober und Unterhitze 30 bis 35 Minuten backen.

Rezepttipp

aus der Konditorei am Klinikum Standort Wels

