

Osterlamm aus Kartoffelbrötchen

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 125 min | einfach

Zutaten

für 18 Stück

- 1 Packung PFANNI Teig für Klöße mit rohen Kartoffeln
- (ersatzweise: PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel)
- 500 g Weizen Mehl Type 550
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Jodsalz
- 2 TL Zucker
- 2 Eier
- Backpapier

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	704 kJ
Energie (Kilokalorien):	168 kcal
Fett:	1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	33 g
davon Zucker:	1,4 g
Ballaststoffe:	2,5 g
Eiweiß:	5 g
Salz:	1,1 g

Zubereitung

1. Pfanni Kartoffelteigpulver, 500 g Mehl, Hefe, 2 TL Salz und 2 TL Zucker in eine große Schüssel geben und gut vermischen. 2 Eier zugeben. 550 ml warmes Wasser (einfach aus der Leitung) zugeben und alles mit den Knethaken des Handmixers und den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt mit einem Tuch an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

2. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig mit bemehlten Händen auf einer bemehlten Fläche durchkneten und in 18 Portionen teilen.

3. Teiglinge mit bemehlten Händen kugelrund formen. Kugeln auf dem Backblech zum Osterlamm aus Kartoffelbrötchen aneinandersetzen. Für den Kopf werden zwei Kugeln verknetet und oval geformt. Für die Beine und die Ohren werden je ein Teigling geteilt und entsprechend in Form gebracht. Osterlamm aus

Kartoffelbrötchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen.

Tipps zu diesem Rezept

Kopf und Beine können vor dem Backen mit einem verquirlten Ei bestrichen werden und heben sich dann nach dem Backen farblich ab. Für die Augen haben wir 2 Schoko Tröpfchen (backstabil), zu finden im Backregal, genutzt.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 35 min Backzeit: 30 min Gehzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen