



Speckzupf-Schaf

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

🕒 Aufgehen lassen: ca. 2 Std.

🕒 Backen: ca. 25 Min.

100 g: 280 kcal, F 10 g, Kh 37 g, E 10 g

Zutaten

für 12 Personen

500 g Mehl oder Zopfmehl
1.75 TL Salz
1 TL Zucker
0.5 Würfel Hefe (ca. 20 g)
50 g Butter
3 dl Milch

160 g Speckwürfel
3 Zweiglein Rosmarin
3 Zweiglein Petersilie

1 Ei

2 Zuckeraugen
schwarzer Zuckerglasurstift

Und so wirds gemacht:

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Speck in einer Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Rosmarin und Petersilie fein schneiden, kurz mitbraten. Herausnehmen, auskühlen.
3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig dritteln, 1/3 zugedeckt beiseite legen. Den Speck unter den restlichen Teig kneten. Teig in ca. 22 Stücke teilen, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, sodass der Körper des Schafs entsteht. Aus dem beiseite gelegten Teig Kopf, Ohren, Haare und Beine formen, zu einem Schaf zusammensetzen. Nochmals zugedeckt ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ei verklopfen, Teig damit bestreichen.
4. Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.
5. Schaf mit Zuckeraugen und Zuckerglasur dekorieren, lauwarm servieren.

Tipp: Lassen Sie das geformte Zupf-Schaf zugedeckt über Nacht im Kühlschrank aufgehen. So können Sie es ohne Stress frisch gebacken zum Brunch servieren. Die Backzeit verlängert sich um ca. 5 Minuten.