

OSTERLAMM

Zubereitungszeit: ca. 20 min - Backzeit: ca. 30 min - Menge: 1 Osterlammform

-ZUTATEN-

Masse: 125 g Butter (ca. 20°C) 125 g Zucker 125 g Eier (ca. 2 Stück) 60 g Stärke 60 g Mehl 1 TL Backpulver 1 Prise Salz Abrieb 1/2 Zitrone (unbehandelt!) 1 TL Vanilleextrakt	Deko: Puderzucker
---	-----------------------------

-ZUBEREITUNG-

Osterlammmasse:

1. Verrühre Butter, Zucker, Salz, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb miteinander ca. 5 min leicht schaumig, bis eine homogene Masse entstanden ist.

2. Schlag die Eier auf und gib ein Ei nach dem anderen langsam in die Masse hinein, bis die Masse glatt gerührt ist.

Tipp: Füg erst das nächste Ei hinein, wenn sich das vorherige Ei komplett mit der Butter-Zuckermischung verbunden hat.

3. Sieb das Weizenmehl, die Stärke und das Backpulver in eine weitere Schüssel und hebe dann mit einem Teigschaber ganz kurz diese Mischung unter die Masse, immer in kleinen Portionen. Du kannst mit dem Unterheben aufhören, wenn du kein Mehl mehr siehst.

4. Heiz den Backofen auf 175°C Umluft vor.

5. Fette nun die Osterlammform mit etwas Butter ein und setz sie zusammen. Dann füllst du etwas Mehl hinein und schüttelst es so lange, bis sich das Mehl in

der ganzen Form verteilt hat. Das restliche Mehl klopfst du dann aus der Form (siehe Bild).

6. Füll nun die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels oder einem Löffel in die Form. Als erstes den Kopf füllen! Dann die Form noch einmal kurz auf dem Tisch klopfen, damit sich der Teig gut verteilt und dann ab in den Ofen für ca. 30 min.

7. Nach der erfolgreichen Stäbchenprobe stellst du die Form mit der Öffnung nach unten auf ein Blech o. ä., damit der Boden vom Lamm glatt wird und das Lamm später gut steht. Nach ca. 10 min Abkühlen kannst du das Lamm aus der Form nehmen und noch weiter auskühlen lassen.

8. Du kannst das Lamm nach Belieben noch dekorieren. Entweder mit Puderzucker bestäuben oder Zuckerguss bzw. Kuchenglasur auf das Lamm geben.

VI ELEN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA 