

Rezept für ein Osterlamm

Zutaten

(Hinweis: Die Menge der Zutaten müssen der Größe der verwendeten Backform angepasst werden.)

125 g Butter

100 g Mehl

100 g Puderzucker

50 g gemahlene Mandeln

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz

etwas Butter und Semmelbrösel für die Form

etwas Puderzucker zum Bestäuben

2 Rosinen

Zubereitung

Heizen Sie den Backofen vor – bei Ober-/Unterhitze auf 180°C, bei Heißluft auf 160°C.

Nun trennen Sie die Eier und schlagen das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers zu Eischnee auf. In einer separaten Schüssel vermischen Sie die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, der weichen Butter, dem Vanillezucker und einer Prise Salz – schlagen Sie alles schaumig bis eine helle, luftige Masse entsteht.

Vermengen Sie das Mehl mit Backpulver und gemahlenden Mandeln und rühren Sie es behutsam unter die Eigelbmasse. Zum Schluss heben Sie den Eischnee vorsichtig unter – so bleibt der Teig schön locker.

Fetten Sie die Lammform großzügig mit Butter ein und streuen Sie sie gleichmäßig mit Semmelbröseln aus. Füllen Sie den Teig hinein und streichen Sie die Oberfläche glatt.

Das Lamm backt nun im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene 30 bis 45 Minuten, bis es goldgelb ist. Machen Sie eine Stäbchenprobe.

Nach dem Backen wickeln Sie das noch warme Lamm in ein feuchtes Küchentuch und lassen es etwa 10 Minuten ruhen. Dann lösen Sie es behutsam aus der Form und lassen es vollständig auskühlen. Bestäuben Sie das Osterlamm mit feinem Puderzucker, setzen Sie ihm zwei Rosinen als Augen ein und binden Sie ihm ein hübsches Band um den Hals.

Das Team von Shop.SWP.de wünscht Ihnen gutes Gelingen und Frohe Ostern!