

Wildes Osterlamm

Zutaten (1,75 l Maxi-Form)

- 150 g weiche Butter
- 140 g Puderzucker
- 2 Pck. Vanillezucker (oder 15-20 g selbst gemachten)
- 4 zimmerwarme Eier
- 140 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 160 g Speisestärke
- 140 g gemahlene Mandeln (oder Haselnüsse)
- 4 EL Rum
- Eventuell Milch

Zubereitung

1. Zuerst heizt ihr den Backofen vor (175 Grad/Umluft: 150 Grad). Dann fettet ihr die Backform sehr gut ein & verteilt etwas Mehl in der Form.
2. Die Butter schlägt ihr mit dem Puderzucker & Vanillezucker hell-schaumig auf. Die Eier fügt ihr einzeln hinzu & schlägt jeweils eine Minute weiter.
3. Das Mehl vermengt ihr mit Backpulver, Salz, Speisestärke & Mandeln. Vermischt die trockenen Zutaten nun mit dem Schaum und dem Rum, bis sie verrührt sind. Wenn der Teig zu fest ist, fügt ihr esslöffelweise Milch hinzu.
4. Jetzt füllt ihr den Teig in die Lammform. Ich klopfe die Form dabei immer wieder auf die Arbeitsplatte, um Luft-einschlüsse zu vermeiden.
5. Das Lamm muss nun ca. 45-50 Minuten goldgelb backen. Nach erfolgreicher Stäbchenprobe kann es aus dem Ofen. Lasst das Lamm gut auskühlen, bevor ihr es aus der Form löst!
6. Nach Belieben könnt ihr das Lamm mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss & Kokosraspeln verzieren. Noch ein Schleifenband um den Hals binden & fertig ist euer Osterlamm!