Osterlamm mit Kokospelz

Weißes Oster-Lamm mit Zuckerguß und Kokosraspeln als Fell. Rezept für eine Osterlamm-Form.

Zutaten:

75g Butter
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
10 Tropfen Rum-Aroma
Salz
100g Mehl
25g Speisestärke
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
1 ungeschälter Mandelkern
125g Puderzucker
2 Eßlöffel Zitronensaft
30g Kokosraspeln
1 Pistazienkern

Butter für die Backform

Zubereitung

Butter, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Rum-Aroma, Eier und eine Prise Salz hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unter den Teig rühren.

Backform fetten und mit dem Teig füllen. Die Backform über Kopf auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad für 35 Minuten backen. Fertiges Lamm für 10 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen.

Aus 100g Puderzucker mit Zitronensaft einen dickflüssigen Guß herstellen. Mandel halbieren. Mandel und Lamm mit dem Zuckerguß bestreichen, Kopfpartie des Lamms auslassen. Lamm mit Kokosraspel und dem restlichen Puderzucker bestreuen. Mandel als Ohren am Osterlamm mit dem Zuckerguß festkleben und die Pistazie als Augen einsetzen.