



Osterlamm

Klassisches Osterlamm zum Verschenken oder selber essen: Rezept für eine Lammform mit 0,7l Volumen.

Zutaten:

60g Butter oder Margarine
60g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
1 Esslöffel Rum
60g gemahlene Haselnüsse
60g Mehl
60g Speisestärke
1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Margarine und Mehl für die Backform
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Butter mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Eier nacheinander zugeben und verrühren. Nach Geschmack einen Esslöffel Rum oder einige Tropfen Rum-Aroma zugeben und unter den Teig rühren.

Mehl, Speisestärke, gemahlene Nüsse und Backpulver mischen und zusammen unter den Teig rühren.

Lammform gut einfetten und gleichmäßig mit Mehl bestäuben. Form zusammenstecken und den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gasherd Stufe 2-3) für etwa 40 Minuten backen.

Osterlamm kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Ausgekühltes Lamm mit Puderzucker bestäuben.