



Osterlamm

Klassisches Osterlamm mit Puderzucker für eine 800ml-Lammform. Dieses Lamm sollte frisch gegessen werden, der Kuchen trocknet im Osternest schnell aus.

Zutaten:

80g Butter oder Margarine
80g Zucker
2 Eier
abgeriebene Schale von einer Zitrone oder ein Päckchen Zitroback
80g gemahlene Mandeln
80g Mehl
80g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver

Margarine für die Lammform
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier und Zitronenschale schaumig rühren. Mandeln untermischen. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen und anschließend unter die Eiercreme unterziehen.

Lammbackform aufbauen und fetten. Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene für 45 Minuten backen. Backtemperatur 180 Grad, bei Umluft 160 Grad.

Fertiges Lamm vorsichtig aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.