



Osterlamm



Arbeitszeit: 20 Min.



Koch- & Backzeit: ca. 40 Min



Portionen: 5



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Osterlamm

- 100g Butter zimmerwarm
- 100g Zucker
- 2 Eier
- 60g Haselnüsse gemahlen, geröstet
- 60g Weizenmehl Typ 550
- 60g Speisestärke (z.B. aus Mais)
- 1/2 TL Backpulver
- Prise Salz
- Vanille, Zitrone nach belieben

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz und die Aromen schaumig schlagen. Die Eier nach und nach zugeben bis sich Butter und Eier verbunden haben. Mehl, Speisestärke und Backpulver zur Eiermasse hineinsieben, kurz vermengen und anschließend die Haselnüsse unterheben bis sich ein homogener Teig geformt hat. Den Teig in das gefettete und gemehlte Osterlamm füllen und ca. 40 Min bei 180°C Ober- & Unterhitze (oder 160°C Umluft) backen. Das Osterlamm in der Form kurz auskühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen. Zum Schluss kann das Lamm noch mit Puderzucker, Zuckerglasur, Schokolade o.ä. überzogen werden- ganz nach Belieben!

