

# Einfaches Osterlamm

Das einfache Osterlamm darf zu Ostern nicht fehlen und mit diesem Rezept gelingt es bestimmt.

**Verfasser:** elfriede

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



Foto: elfriede

## Zutaten

100 g	<a href="#">Butter</a> (oder Margarine)
100 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 EL	<a href="#">Rum</a>
60 g	<a href="#">Nüsse</a> (gemahlene)
60 g	Mehl
60 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

## Zubereitung

1. Zutaten der Reihe nach verarbeiten. Form gut und genau einfetten, mit Mehl bestäuben, den Teig hineinfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad Umluft etwa 40 Minuten backen!

## Tipp

Das einfache Osterlamm noch mit bunten Eiern anrichten.