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	Butter (oder Margarine)
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
1 EL	Rum
60 g	Nüsse (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.