Osterlamm gebacken

Das Osterlamm wird im Backrohr gebacken und versüßt dein Osterfest. Ein köstliches und sehr dekoratives Mehlspeisen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

100 g	Weizenmehl
75 g	Mandeln (gerieben)
4 Stk.	Eier
125 g	Butter (weich)
75 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
20 g	Kristallzucker
1 Stk.	Bio-Zitrone
	Staubzucker (zum Bestäuben)
	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)

Zubereitung

1. Das **gebackene Osterlamm** gehört zum Osterfest und so wird es zubereitet. Die Osterlamm-Backform mit Butter einetten und mit Mehl bestäuben. Das Backrohr auf 160 °C vorheizen.

2. Das Weizenmehl in eine Schüssel versieben und die geriebenen Mandeln hinzumischen. Eidotter vom Eiklar trennen.

3. Die weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Salz und der Zitronenschale schaumig schlagen. Die Eidotter unterrühren.

4. Das Eiklar mit Kristallzucker zu einem steifen Schnee schlagen. Unter die Butter-Ei Masse heben und die Mehl-Mandel Mischung vorsichtig untermischen. Zu einem Teig röhren.

5. Den Teig in die Backform füllen, die oberen 1-2 cm Rand frei lassen. Im vorgeheizten Backrohr zirka 40 Minuten backen. Einige Minuten in der Form auskühlen lassen und später aus der Backform nehmen. Das Lamm mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Das Osterlamm in ein Osternest legen und mit bunte Ostereier dekorieren.