

# Osterlamm

Das schöne Osterlamm ist fast zu schade zum Aufessen! Mit diesem Rezept wird der Teig wunderbar flauzig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
140 g	Staubzucker
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
0.5 Stk.	Zitronen (Schale)
130 ml	Öl (mit Buttergeschmack)
130 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
140 ml	<a href="#">Eierlikör</a>

## Zubereitung

1. Für das **Osterlamm** braucht man eine spezielle Lamm-Backform. Diese gründlich mit Öl einstreichen, anschließend Mehl aufstäuben.
2. Den Ofen auf 170 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Backpulver und Mehl in ein Gefäß sieben. Dann die Eier trennen. Die Eigelbe mit der guten Hälfte des Staubzuckers, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz gründlich schaumig aufschlagen. Hierzu mindestens 10 Minuten lang rühren. Sodann das Öl langsam zufügen und einrühren.
3. Das Eiweiß mit dem restlichen Staubzucker zu steifem Schnee schlagen. Das Mehlgemisch unter die Dottermasse heben, anschließend den Eierlikör. Zum Schluss den Eischnee ebenfalls vorsichtig unterheben. Den Teig in die Backform füllen.
4. Auf der unteren Schiene etwa 35 Minuten lang backen lassen. Anschließend etwas abkühlen

lassen und aus der Form lösen. Beim Anrichten noch mit Staubzucker bestreuen.

## Tipp

Wer keinen Alkohol für das Osterlamm verwenden möchte, nimmt stattdessen einen zähflüssigen Fruchtsaft zb: Pfirsich- oder Marillensaft.