

# Schnelles Osterlamm

Ein klassisches Rezept für Ostern: Auch wenn mal wenig Zeit ist, darf ein schnelles Osterlamm nicht fehlen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

8 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
160 g	Mehl (glattes)
160 g	Stärkemehl
100 g	Butterschmalz (flüssig)
1 Handvoll	Mehl (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. Für ein schnelles Osterlamm den Backofen auf 220°C vorheizen. Eier mit Zucker, Vanillezucker, geriebener Zitronenschale und Salz schaumig schlagen. Das Mehl und

Stärkemehl hineinsieben und alles gut verrühren.

2. Butterschmalz (alternativ: Öl) unterrühren und den Teig in eine Osterlamm-Form füllen. Etwa 10 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Mit Zucker bestreuen und servieren.

## **Tipp**

Besonders schön sieht es aus, das schnelle Osterlamm inmitten von bunt gefärbten Ostereiern anzurichten.