

Osterlamm backen



einfach backen / Brigitte Sporrer

ZUTATEN (FÜR 1 KUCHEN)

Für den Rührteig:

150 g	weiche Butter
130 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronenabrieb
3	Eier (Größe M)
180 g	Mehl
2 TL	Backpulver
2 - 3 EL	Zitronensaft
	etwas Butter für die Form
	etwas Mehl für die Form
	etwas Puderzucker zum Bestäuben

Backen:	40 Min.
Abkühlen:	90 Min.
Dauer:	20 Min.
Niveau:	Mittel

1. SCHRITT

etwas Butter für die Form, etwas Mehl für die Form

Die zwei Hälften der Lammform fetten und mehlen.

Überschüssiges Mehl gut abklopfen. Form (ca. 1 L

Volumen) zusammensetzen und den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

2. SCHRITT

150 g Butter, 130 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Zitronenabrieb, 3 Eier,

180 g Mehl, 2 TL Backpulver, 2 - 3 EL Zitronensaft

Weiche Butter mit Zucker, Salz und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Nach und nach die Eier einzeln zugeben und weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft unterrühren. Teig, beim Kopf beginnend, in die umgedrehte Form füllen. Dabei einige Male die Form klopfen damit sich der Teig gut verteilt. Die Form knapp 3-4 cm unter den Rand füllen. Lammform auf ein Backblech im unteren Bereich stellen und ca. 40 Min backen.

3. SCHRITT

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Kuchen in der Form mind. 1 Std. abkühlen lassen. Danach vorsichtig die Verschlüsse lösen und das Lamm aus der Form lösen. Den Boden des Lamms mit einem Sägemesser etwas begradigen und stehend komplett erkalten lassen. Das ausgekühlte Osterlamm beliebig mit Puderzucker bestäuben.



Noch mehr leckere Rezepte: <http://www.einfachbacken.de>