

OSTERLAMM



OSTERLAMM

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

60 Min.

Zutaten

- 120 g Butter
- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 80 g gemahlene Mandeln
- Fett und Mehl für die Backform
- zum Bestäuben SweetFamily Puderzucker



ZUBEREITUNG

2624

Kcal

Pro Osterlamm
(ca.620 g)

39

Gramm

Eiweiß

262

Gramm

Kohlenhydrate

158

Gramm

Fett

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Die Lammform sorgfältig mit Fett auspinseln, dann mit Mehl einstauben. Den Teig einfüllen und bei 170°C 45 Minuten backen.

Anschließend noch 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Lamm vorsichtig aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben.

Dekorations-Tipps:

- Statt Puderzucker kann auch weiße oder dunkle Kuvertüre zum Verzieren verwendet werden. Damit das Lamm im Gras sitzt, einfach zusätzlich gehackte Pistazien in die noch feuchte Kuvertüre streuen.
- Und so wird aus einem unschuldigen Osterlamm ein schwarzes Schäfchen: Einfach 20 g weniger Mandeln verwenden und dafür noch 1 EL Kakao hinzufügen.