Familienbrief zur Osterzeit 2015

Osterlämmchen backen

Für eine Osterlamm-Form (ca. 700 ml Inhalt)

Zutaten:

75 g	weiche Butter oder Margarine
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Prise Salz
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
2	Eier
100 g	Mehl
25 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

So wird's gemacht:

Den Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen, die Osterlamm-Form gut fetten und mehlen.
Die Butter oder Margarine schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Gut verrühren.
Nun die Eier einzeln zugeben, jedes Ei eine halbe Minute auf höchster Stufe unterrühren.
Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver vermischen, in zwei Portionen nacheinander vorsichtig unterrühren.
Den Teig in die vorbereitete Form füllen, mit einem Löffel den Teig zuerst in den Kopf geben.
Etwa 35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen eine Zeit lang auskühlen lassen und dann aus der Form holen.

Das fertige Lämmchen kann mit Puderzucker oder Zuckerguss oder Kokosraspeln, Schokoglasur,… verziert werden.

Guten Appetit!