REZEPT FÜR ZUCKERSÜSSE OSTERLÄMMCHEN

ZUCKERSÜSSE OSTERLÄMMCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 14 Stück | 60 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 200 g Magerquark
- 3–4 EL Milch (nach Bedarf)
- 80 g neutrales Speiseöl
- 160 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 10 g Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 400 g Mehl (Weizen Type 405 oder Dinkel Type 630)
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Backkakao
- Mehl zum Bearbeiten

Außerdem:

- 1 Ei
- 1 Prise SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Prise Salz

Für die Deko:

- ca. 150 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- etwas Milch
- Kokosraspel zum Bestreuen

38

ZUBEREITUNG

300	7	45	10
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Quark, Milch, Öl, Braunen Bio-Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei in eine Rührschüssel geben. Mehl, Backpulver und Backkakao hinzugeben und zu einem homogenen Teig kneten.

2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, anschließend ca. ½-1 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher (ca. 10 x 15 cm) ca. 14 Lämmchen ausstechen. Mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Das Ei mit Braunem Bio-Zucker und Salz verquirlen und Teig damit bepinseln.

3. Lämmchen eventuell blechweise im heißen Ofen je nach Dicke ca. 15-18 Minuten backen. Der Teig sollte nicht zu sehr bräunen, damit er nicht trocken wird. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter kurz auskühlen lassen.

4. Bio-Puderzucker sieben und mit Milch zu einem dickflüssigen Zuckerguss verrühren. Die gebackenen Lämmchen damit bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.