

## REZEPT FÜR OSTERLAMM



### OSTERLAMM

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für 1 Lamm | 70 Min. | + Abkühlzeit**

#### Zutaten

- 120 g weiche Butter
- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Eier (Größe M)
- 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



3021

#### ZUBEREITUNG

**2624**

Kcal

Pro Osterlamm  
(ca.620 g)

**39.5**

Gramm

Eiweiß

**262**

Gramm

Kohlenhydrate

**158**

Gramm

Fett

1. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. Butter und Zucker dickcremig schlagen. Eier einzeln gründlich unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Mandeln mischen und kurz unterrühren. Eine Lammform gut einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig einfüllen und glattstreichen.

2. Kuchen im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen, eine Stäbchenprobe machen. Anschließend ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben.

#### Dekorations-Tipps:

Statt Puderzucker kann auch geschmolzene 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 Oster-Lamm ein schwarzes Schäfchen: Einfach 20 g weniger Mandeln verwenden und dafür 1-2 EL Kakao zufügen.