



Süßes Osterlamm

Backzeit: 30-45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten

Für den Teig:

- 100 g Mehl
- 125 g weiche Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 110 g Puderzucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Backpulver
- 60 g gemahlene Mandeln

Für die Verzierung:

- Puderzucker oder Zuckerguss

So geht's:

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) oder 160 °C (Heißluft) vorheizen, die Backform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers zu einem steifen Schnee schlagen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Puderzucker, dem Vanillezucker, der Butter und dem Salz schaumig schlagen.

Das Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und unterrühren. Anschließend vorsichtig den Eischnee unterheben.

Den Teig in die Form geben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen und auf dem untersten Rost etwa 30 bis 45 Minuten backen.

Nach dem Backen die Form aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Danach das Lämmchen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss dekorieren.