

Osterlamm

Zutaten für 2 Lämmer (8 Portionen):

200 g Weihenstephan Butter und Butter für die Formen
200 g Zucker
4 Eier (M)
2 cl Rum
100 g Mehl
50 g geriebene Mandeln
75 g Stärke
1 TL Backpulver
Zitronenschale, Vanillemark, Salz

Außerdem:

2 Backformen für Osterlämmer, Puderzucker zum Bestäuben

1. Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben – nehmen Sie Butter und Eier also einige Stunden, bevor Sie mit dem Backen beginnen, aus dem Kühlschrank.

2. Den Backofen auf 200 Grad (keine Umluft) vorheizen, die Backformen mit Butter ausstreichen. Mit einem Rührgerät 200 g Butter und 150 g Zucker weiß-schaumig aufschlagen – das dauert fast 10 Minuten. Die Eier trennen, Eigelb und Rum nach und nach unter die Buttercreme rühren, Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

3. Mehl, geriebene Mandeln, Stärke und Backpulver mischen und auf die Butter sieben, je 1 Prise geriebene Zitronenschale, Vanillemark und Salz zugeben. Kurz unterrühren, den Eischnee unter den Teig ziehen. Den Rührteig löffelweise bis ca. 2 cm unter dem Rand in die Formen füllen und auf der zweituntersten Schiene im Ofen ca. 45 Minuten backen. Lämmer aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, dann die Formen öffnen. Osterlämmer vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zeit: 30 Minuten

Backzeit: 45 Minuten

Niveau: mittel

Nährwerte (pro Portion):

442,3 kcal 1838,7 kJ 45,8 g KH 3,8 BE 26,6 g Fett 2,9 g Eiweiß