

Osterlamm Backform Rezept

Zutaten:

- 150 g Weizenmehl
- 125 g Butter (weich)
- 100 g Puderzucker
- 2 Eier
- 2 EL Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 EL gemahlene Mandel
- 1 TL geriebene Zitronenschale



| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 10 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 45 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 55 Minuten |

Zubereitung Schritt-für-Schritt:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Fette und mehle deine Osterlamm Backform.
2. Schlage die Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig.
3. Rühre dann nacheinander die Eier unter. Füge anschließend die gemahlene Mandeln hinzu und rühre sie gut unter. Mische das Mehl mit dem Backpulver und verrühre es mit den anderen Zutaten. Rühre die Milch unter.
4. Fülle den Teig portionsweise in die Backform. Fange am Kopf an, damit der Teig sich gleichmäßig verteilt. Klopf zwischendurch immer mal wieder an die Backform, damit sich der Teig auch in den Rillen verteilt.
5. Backe das Lamm für ca. 45 Minuten im unteren Drittel deines Backofens.

6. Lass das Osterlamm anschließend etwas abkühlen und hole es aus der Form. Schneide es an den Beinen ein wenig gerade.

7. Bestreue es mit Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

