

## Mein Osterlamm Rezept - der perfekte Backform Teig

### Zutaten für 1 Kuchen

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



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 45 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 55 Minuten

### Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Fette und mehle deine Lamm Backform.
2. Schlage die Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig. Mixe nacheinander die Eier unter. Rühre die gemahlene Mandeln, danach Mehl und Backpulver sowie die Milch unter.
3. Fülle den Teig langsam in die umgedrehte Backform. Fange am Kopf an und klopf zwischendurch immer mal wieder an die Backform, damit er sich auch in den Rillen verteilt. Fülle die Form bis maximal 3 cm unter den Rand.
4. Backe das Osterlamm 45 Minuten im unteren Drittel deines Backofens. Lass es anschließend in der Form auskühlen. Schneide es dann mit einem großen Sägemesser an der Unterseite grade und hole es aus der Form.

5. Bestreue das süße Osterlamm nach Belieben mit Puderzucker.

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

