

Rezept Osterlamm

(Quelle: <https://www.lecker.de/osterlamm-backen-grundrezept-81128.html>)

Zutaten:

150 g weiche Butter
1 Prise Salz
2 Pck. Vanillezucker
150 g Zucker
4 Eier (Gr. M)
150 g Mehl
150 g Speisestärke
150 g gemahlene Haselnüsse
3 TL Backpulver
ca. 5 EL Milch
Puderzucker zum Bestäuben
1 Osterlamm-Backform (ca. 1,75 l Füllvolumen)

Zubereitung:

1. Backform fetten, mit Mehl ausstreuen und zusammensetzen. Butter, Salz, Vanillezucker und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Eier einzeln unterrühren, dabei jedes Ei etwa 2 Minuten lang schlagen.
2. Mehl, Stärke, Haselnüsse und Backpulver mischen und löffelweise abwechselnd mit der Milch unterrühren.
3. Rührteig in die Form füllen. Auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 50 Minuten backen.
4. Osterlamm aus dem Ofen nehmen und in der Form, am besten auf einem Kuchengitter, mindestens 60 Minuten abkühlen lassen. Verschlüsse vorsichtig öffnen und das Gebäck herauslösen. Den Boden mit einem großen Messer begradigen, Osterlamm aufrecht stehend vollständig auskühlen lassen und anschließend nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.