

Osterlamm aus Rührteig

Zutaten:

2 Eier
 110 g Margarine
 110 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 1 Prise Salz
 150 g Mehl
 1 TL Backpulver
 Nach Belieben: 1 EL Amaretto
 Zum Bestäuben: Puderzucker

So wirts gemacht:

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten ein großes Osterlamm



1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Backform öffnen, innen sorgfältig mit Margarine ausfetten und wieder zusammenbauen.
3. Die Form auf ein Backblech stellen (mit der offenen Seite nach oben).
4. Eier, Zucker, Vanillezucker und der Prise Salz mit dem Handrührgerät zu einem schaumigen Teig verrühren.
5. Butter zugeben und weiter schaumig schlagen.
6. Backpulver mit dem Mehl vermischen und unter den Teig heben, anschließend glattrühren.
7. Bei Bedarf einen Esslöffel Amaretto hinzugeben.
8. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und glattstreichen.
9. Damit sich der Teig gut in der Form verteilt, einfach kurz auf die Unterlage klopfen, damit die Luftblasen verschwinden.
10. Den Kuchen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen bis er goldbraun ist.
11. Nach dem Backen die Formen abkühlen lassen. Dann die Haltestifte der Formen entfernen und vorsichtig die beiden Teile der Form vom Kuchen lösen. Zum Abschluss noch mit Puderzucker bestäuben

