

## Lämmchen

### Für 2 Lämmchenformen (je 150 ml):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### All-in-Teig:

60 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
1/2 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma  
50 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

### Zum Verzieren:

etwas Puderzucker  
etwa 20 g dunkle Schokolade



etwa 2 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**1. Vorbereiten:** Lämmchenformen fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die 2 Backförmchen verteilen und gut in die Ecke ziehen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Gebäck auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3. Verzieren:** Lämmchenkörper mit Puderzucker bestreuen. Schokolade grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und mit der geschmolzenen Schokolade nach Belieben verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 30 g, Kh: 62 g, kJ: 2.303, kcal: 550