

Großes Oster-Lamm

Das Osterlamm ist zu Ostern besonders beliebt - mit diesem Grundrezept gelingt das saftige Osterlamm aus der Lena Lamm Form ganz einfach.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Für die Vollbackform Lamm (Inhalt 1 l):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
½ RÖ. Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich aus einem Rührteig ein Osterlamm?:

1 Vorbereiten:

Backform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in die Backform füllen, auf das Backblech stellen und in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 55 Min.

- 4 Gebäck 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 5 **Bestreuen:**
Das große Oster-Lamm nach Belieben unten gerade schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

