

Oster-Lämmchen

Das Osterlamm kann in einer Vollbackform Inhalt 900 ml oder 700 ml gebacken werden. Anschließend süß verziert, ist es ein nettes Ostergeschenk.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für die Vollbackform Lamm
(Inhalt 900 ml) oder:**

**Für die Vollbackform Lamm
(Inhalt 700 ml):**

Fett
Weizenmehl

Für das Backblech:

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
5 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus Rö.)
2 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Wie backe ich ein Oster-Lämmchen?:

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 ein Backblech stellen und in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: 45 - 50 Min.

Gebäck nach dem Backen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein dunkles Oster-Lämmchen 100 g Halbbitterschokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Lämmchen damit übergießen und mit etwa 100 g Dr. Oetker Schokoladenraspeln bestreuen.
- Für einen guten Stand das Lämmchen evtl. etwas begradigen.
- Für ein richtig weißes Lamm 150 g Puderzucker sieben, mit etwa 2 EL heißem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, über das Lämmchen gießen und gleichmäßig verstreichen. Etwa 30 g Kokosraspel auf den noch weichen Guss streuen, fest werden lassen. Oster-Lämmchen nach Belieben eine rote Schleife mit Glöckchen umbinden.

