

Schoko-Lämmchen

Rührkuchen in Lena Lamm Form mit Schokoladenguss für die Osterfeiertage.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Vollbackform Lamm (Inhalt 1 l):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

50 g Vollmilchschokolade
125 g Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-
Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker geröstete, gehackte
Haselnüsse

Zum Verzieren:

100 g Vollmilchschokolade
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
Puderzucker

Wie backt man ein Schoko-Lämmchen?:

1 Vorbereiten:

Backform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Rührteig zubereiten:

Schokolade grob hacken. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Schokolade und Haselnüsse kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und auf ein Backblech stellen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 65 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Gebäck noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Das Lamm an der unteren Seite (Standseite) begradigen und den abgeschnittenen Kuchen zerbröseln.
- 4 **Verzieren:**
Schokolade grob zerkleinern und mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Das Lamm mit der Schokolade bestreichen und die Kuchenbrösel als "Fell" dekorativ darauf verteilen. Kurz vor dem Servieren das Schokolämmchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Vollmilchschokolade können Sie auch 100 g weiße Schokolade zum Überziehen des Lamms verwenden und Kakao zum Bestreuen.

