



# Osterlamm Rezept

## ZUTATEN

270 g weiche Butter  
270 g Staubzucker  
Vanillezucker  
Prise Salz  
Geriebene Zitrone

4 Eier  
2 Dotter

150 g Mehl  
150 g Stärke (z.B. Maizena)  
3 - 4 g Backpulver

Staubzucker  
Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

Die Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, geriebene Zitrone und eine Prise Salz sehr schaumig rühren. Die Eier und Dotter einzeln in die Buttermasse rühren. Mehl, Stärke und Backpulver gut vermischen und unter die Butter-Eiermasse mischen.

- Die Lammform gut einfetten und bemehlen
- Beide Hälften gut mit Teig befüllen
- Die beiden Hälften zusammenfügen und mit Klammern befestigen
- Das Backblech auf die zweite Schiene von unten setzen und das Lamm in den vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft 40 - 50 min backen
- Das Lamm aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form holen
- Nach dem auskühlen mit Vanille-Puderzucker bestäuben und nach Belieben dekorieren