

Osterlamm

Rezepttipp für das Osterfest

Mhmmm... Ein Klassiker zu Ostern! Das traditionelle Osterlamm darf auf keinem Osterfest fehlen. Es geht ganz einfach und ist sehr schnell zubereitet. Also, auf was warten Sie noch? Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren.

Rezepttipp von Dajana aus dem Marketing-Team der Alpenregion Bludenz

Zutaten:

- 2 große Eier
- 110 g Zucker
- 120 g weiche Butter oder Margarine
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 160 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- Butter und Semmelbrösel für die Form
- Staubzucker zum Bestäuben
- Mein Geheimtipp: ein paar frische Zesten einer Bio-Orange verleihen dem Osterlamm eine erfrischend fruchtige Note!



Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker, Butter oder Margarine, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Backpulver und Mehl vorsichtig dazugeben und den Eischnee unterheben. Die Backform mit Butter ausfetten, zusammensetzen und verschließen. Die Form mit Semmelbröseln ausstreuen und den Teig einfüllen. Glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C bei Ober- und Unterhitze zirka 45 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und noch zirka 10 Minuten in einem feuchten Geschirrtuch einwickeln. Anschließend vorsichtig aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Gutes Gelingen und Frohe Ostern!