

# OSTERLAMM

**ZUTATEN** (FÜR 1 Osterlamm)

**Für den Rührteig:**

150 g weiche Butter  
130 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Zitronenabrieb  
3 Eier (Größe M)  
180 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 - 2 EL Zitronensaft  
etwas Butter für die Form  
etwas Mehl für die Form  
etwas Puderzucker zum Bestäuben



Backen: **40 Min.**

Abkühlen: **90 Min.**

Dauer: **20 Min.**

## 1. SCHRITT

**etwas Butter für die Form, etwas Mehl für die Form**

Die zwei Hälften der Lammform fetten und mehlen. Überschüssiges Mehl gut abklopfen. Form (ca. 1 L Volumen) zusammensetzen und den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

## 2. SCHRITT

**150 g Butter, 130 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Zitronenabrieb, 3 Eier, 180 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 - 2 EL Zitronensaft**

Weiche Butter mit Zucker, Salz und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Nach und nach die Eier einzeln zugeben und weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft unterrühren. Teig, beim Kopf beginnend, in die umgedrehte Form füllen. Dabei einige Male die Form klopfen damit sich der Teig gut verteilt. Die Form knapp 3-4 cm unter den Rand füllen. Lammform auf ein Backblech im unteren Bereich stellen und ca. 40 Min backen.

## 3. SCHRITT

**etwas Puderzucker zum Bestäuben**

Kuchen in der Form mind. 1 Std. abkühlen lassen. Danach vorsichtig die Verschlüsse lösen und das Lamm aus der Form lösen. Den Boden des Lamms mit einem Sägemesser etwas begradigen und stehend komplett erkalten lassen. Das ausgekühlte Osterlamm beliebig mit Puderzucker bestäuben.