Osterlamm

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

Zutaten

- 2 Eier
- 110 g Puderzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 125 g Butter, weich
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 160 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für die Dekoration

200 g Sahne
1 TL Vanillezucker
2 Zuckeraugen oder Rosinen

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Lamm-Backform einfetten und mit Semmelbrösel oder Mehl ausstäuben.
3. Die Eier trennen.
4. Eiweiß mit 65 g Puderzucker steif schlagen und zur Seite stellen.
5. Eigelbe mit dem restlichen Puderzucker, Vanillezucker, Butter, Zitronenabrieb und Salz cremig rühren.
6. Mehl und Backpulver mischen und auf die Eigelbmasse sieben. Alles gut verrühren.
7. Das Eiweiß unterheben.
8. Den Teig in die Lamm-Form geben und glattstreichen.
9. Backzeit ca. 40-45 Minuten. Danach den Kuchen in der Form mindestens 15 Minuten stehen lassen und danach vorsichtig aus der Form lösen. (Man kann auch zusätzlich ein feuchtes Handtuch darum wickeln, dann kühlt der Kuchen noch besser ab).
10. Für die Dekoration die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Dann das Fell in Tupfen auf den Kuchen spritzen, dabei das Gesicht aussparen. Zuckeraugen oder Rosinen als Augen verwenden.