

Osterlamm backen



Das brauchst du:

125 g	Butter	* Osterlamm-Backform
75 g	Zucker	* Schüsseln
2	Eier	* Rührgerät
250 g	Mehl	* Teigschaber
2 TL	Backpulver	* Sieb
75 ml	Milch	* Löffel
etwas	Puderzucker	

So geht´s:

1. Osterlamm-Backform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C vorheizen.

Für den Rührteig werden Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Rührgerät schaumig aufgeschlagen. Nacheinander werden unter Rühren die Eier hinzugegeben und mindestens 30 Sekunden aufgeschlagen, damit der Teig schön locker wird.
2. In einer zweiten Schüssel werden Mehl und Backpulver vermengt und dann mit einem Sieb in die Schüssel mit der Butter-Ei-Masse gesiebt und mit einem Löffel untergehoben. Anschließend die Milch hinzufügen.
3. Abschließend die Osterlamm-Backform bis zur Hälfte mit dem Teig füllen und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen.
4. Wenn die Osterlamm-Backform vollständig ausgekühlt ist, kann man das Lamm aus der Form nehmen.
5. Wer mag, kann zu Schluss das gebackene Osterlamm mit Puderzucker bestreuen.
- 6.

Gesehen: <https://www.brigitte.de/rezepte/backen/osterlamm-backen-11527720.html>, 07.01.2021, 09.40 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt