



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

16 dag Butter
10 dag Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Stk. Eier
1 EL Rum (38 %)
6 dag geriebene Nüsse
6 dag Mehl
6 dag Erdäpfelstärke
1,5 TL Backpulver
13 dag Staubzucker
Zitronensaft
Kokosette
9 dag Kochschokolade
Öl

Mein persönlicher Tipp

Zum Stürzen einen passenden Teller auf die Backform setzen und beides mit einer schnellen Bewegung umdrehen.:

Christine Besenhofer

Seminarbäuerin aus Woppendorf

Quellen:

- Christine Besenhofer:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Osterlamm

Zubereitung

Teig für eine Form mit 0,7 l Fassungsvermögen:

- Zutaten: 10 dag Butter, 10 dag Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, 1 EL Rum, 6 dag geriebene Nüsse, 6 dag Mehl, 6 dag Speisestärke, 1,5 TL Backpulver
- Eidotter und Eiklar trennen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter und Rum schaumig rühren. Eiklar mit etwas Salz schaumig schlagen.
- Nüsse, Mehl, Speisestärke mit Backpulver vermischen und mit dem Eischnee unter die schaumige Masse heben.
- Lamm-Form sehr gut befetten und bemehlen. Den Teig einfüllen und im vorgeheiztem Backrohr bei 180 ° ca. 40 Min. auf einem Blech stehend backen.
- Nach dem Backen ca. 15 Min. auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Das Lamm sollte erst aus der Form gelöst werden, wenn nach dem Auskühlen der Kuchen sich sichtbar vom Rand der Backform gelöst hat. Ansonsten vorsichtig mit einem Messer rundum lösen.
- Das Lamm mit Puderzucker bestäuben oder mit Glasur überziehen und mit Kokosette bestreuen. Mascherl um den Hals binden.

Weißer Glasur

- Zutaten: 1 Eiklar, 13 dag Staubzucker, etwas Zitronensaft. Kokosette zum Bestreuen
- Eiklar steif schlagen, den Staubzucker und einige Tropfen Zitronensaft zufügen und gut verrühren.

Schwarze Glasur

- Zutaten: 6 dag Butter, 9 dag Schokolade, etwas Öl (Glasur glänzt) Kokosette
- Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen, etwas Öl dazugeben und glattrühren.