



**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

## Osterlamm



Foto: Christine Besenhofer - Nicht zur freien Verwendung

**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 befüllen 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.

**Weisse 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.

**Quellen:**



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



Christine Besenhofer:  
*Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*



**lk** Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschafts- und  
Ressort für die  
Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

