



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

480 g Butter
480 g Zucker
4 Pkg. Vanillezucker
4 Prisen Salz
8 Eier
8 EL Rum (60 %)
400 g Mehl
320 g geriebene Nüsse
320 g Erdäpfelstärke
8 EL Butter, weich
8 EL Mehl (griffig)

Süßes Osterlamm



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

Mein persönlicher Tipp

Die Masse kann auch in einer anderen Form gebacken werden.



Marion Kuben

Seminarbäuerin im Bezirk Gmünd

Zubereitung

- Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Mixer gut schaumig rühren. Dann die Eier nach und nach einschlagen und den Rum am Ende dazugeben.
- Mehl, fein geriebene Nüsse und Speisestärke miteinander vermengen und mit dem Schneebesen unter die Buttermasse heben.
- Die Lammform mit der weichen Butter bepinseln und mit Mehl bestauben.
- Die Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 160 °C ca. 45 Minuten backen.