

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)

Mein persönlicher Tipp

Die Masse kann auch in einer anderen Form gebacken werden.



Marion Kuben

Seminarbäuerin im Bezirk Gmünd

Süßes Osterlamm



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

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 bestäuben.
- Die Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 160 °C ca. 45 Minuten backen.