

Süßes Osterlamm



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 50m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });

Darf zu Ostern nicht fehlen! Für den familiären Frühstücks-oder Kaffeetisch

Zutaten

- Für 2 kleine Lämmer (à 0,6 l) oder 1 großes Lamm à 1,2l)
- 250 ml geschlagene Sahne
- 200 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Zitronenabrieb einer 1/2 Zitrone
- 4 Eier (M)
- 1 Eigelb
- 300 g Mehl, gesiebt, mit 3 Tl Backpulver und 1 Prise Salz gemischt
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Schritt2

Unter die steif geschlagene Sahne den Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb heben.

Schritt3

Einzel, nach und nach die Eier unterrühren, erst dann die Mehl - Backpulvermischung unter heben.

Schritt4

Nur zu 2/3 voll, in ausgefettete Lamm - Backformen geben, schließen und auf das flache Backblech setzen.

Schritt5

Für 35 - 40 min. auf der untersten Schiene backen, heraus nehmen, 10 min. abkühlen lassen.

Schritt6

Erst dann öffnen, das Lamm vorsichtig heraus nehmen, vollends auskühlen lassen.

Schritt7

Die Unterseite etwas begradigen, abschneiden und mit Puderzucker einstäuben.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** ostern

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)789
- Fett (g)2
- KH (g)72
- Eiweiss (g)68
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suesser-osterlamm-kuchen/>