

Der Klassiker für das Osterfest:
Osterlamm

Osterlamm

Zutaten für 3 Personen:

250 g	Butter	375 g	Mehl	½	Packung Zitronenschale
250 g	Zucker	1	Packung Vanillezucker	5 EL	Milch
5	Eier	2 TL	Butter		Puderzucker

Zubereitung:

1. Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker hinzugeben und Zutaten sorgfältig vermischen.
2. Eier nach und nach unterrühren. Zitronenschale, gesiebtes Mehl, Backpulver und Milch hinzugeben und vermengen.
3. Form gründlich einfetten und mit Brösel ausstreuen. Eine entsprechende Menge Teig in die Form füllen.
4. Lamm im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen.
5. Nach der Backzeit vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Blech etwa 30 Minuten auskühlen lassen. Anschließend Puderzucker über das Osterlamm streuen.