

Osterlamm

Rezept für Osterlamm:

Das Osterlamm ist besonders zu Ostern bei den Kindern sehr beliebt. Die Zubereitung von einem solchen Osterlamm ist relativ einfach und benötigt nicht sehr viel Zeit.

Sie benötigen für ein Osterlämmchen folgende Zutaten:

Für den Rührteig:

125 Gramm Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
125 Gramm Margarine
1 Fläschen Zitronenaroma
125 Gramm Zucker
1 Prise Salz

Für den Guss:

circa 1 bis 2 Esslöffel heisses Wasser
150 Gramm gesiebtes Puderzucker
Zum Verzieren:
30 Gramm Kokosraspel.

Für die Zubereitung von dem Rührteig geben Sie die Margarine in eine grosse Rührschüssel und rühren diese mit einem Mixer gut durch, bis sie geschmeidig wird. Dann geben Sie den Zucker nach und nach zu der Margarine in die Schüssel und rühren dabei weiter. Als nächstes geben Sie den Vanillezucker, das Salz, das Zitronenaroma und die Eier unter ständigem Rühren hinzu. Dann sollten Sie das Mehl zuerst sieben und dann zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben. Das Mehl muss dann gut unter den anderen Zutaten gerührt werden.

Als nächstes müssen Sie die Backform für das Osterlamm gut einfetten und dann mit Mehl bestreuen. Dann geben Sie den Teig in die Backform. Nun kann das Osterlamm in den vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ungefähr 50 bis 60 Minuten backen. Nach dieser Zeit sollten Sie das Lamm erst noch zehn Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es aus der Backform nehmen. Bevor Sie den Zuckerguss über das Lamm geben, muss es erst ganz abkühlen. Die Kokosraspel werden dann auf den noch weichen Guss gestreut.

[Zurück zu Ostern](#)