



Süßes Osterlamm

Zutaten:

- 60 g Mehl (glatt)
- 100 g Mandeln (fein gerieben)
- 4 Stück Eier getrennt
- 100 g Butter (weich)
- 80 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Schale von 1 Zitrone
- 20 g Kristallzucker (für den Eischnee)
- Prise Salz
- Staubzucker zum Bestreuen
- Butter für die Form

Zubereitung:

Das Backrohr auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Lamm-Backform (Inhalt ca. 700 ml) mit Butter ausstreichen.

Das Mehl mit den Mandeln mischen. Die Eier in Dotter und Eiweiß trennen.

Die Butter, Staubzucker, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale und 1 kleine Prise Salz schaumig rühren, soll richtig cremig sein und die Masse soll an Volumen zunehmen. Die Dotter nach und nach einrühren. Eiklar und Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen. Die Hälfte vom Schnee in die Buttermasse rühren, übrigen Schnee und die Mehl-Mandelmischung unterheben.

Die Masse in die Form füllen und im Backrohr, untere Schiene auf einem Backblech, ca. 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Aus dem Rohr nehmen und kurz abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at