



OSTERLAMM

Zutaten:

- 2 Eier
- 80g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Zitronensaft
- 40ml Eierlikör (für Kinder: 1:1 mit Joghurt ersetzen)
- 40ml neutrales Öl
- 80g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Puderzucker zum Bestäuben
- Nelken für die Augen

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Zitronensaft schaumig rühren. Den Eierlikör und das Öl langsam zufügen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgebröselten Lammform geben und backen.

Backzeit: ca. 25-30 Min. bei 180 °C (160 °C Heißluft)

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben, die Nelken für die Augen in das Lamm stechen.

Rezept: Die Hauswirtschafterei – Silvia Schlögel

Lasst es euch schmecken!

