



Osterlamm, das traditionelle Ostergebäck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Das nächste Osterfest kommt bestimmt, hausgemacht, Überraschung für die Kinder

Zutaten

- Ausreichend für 2 Lamm - Backformen (à 1 1/4 l) :
- 500 g weiche Butter
- 500 g Mehl, gesiebt
- 100 g Puderzucker
- 360 g Zucker
- 2 Tütchen Vanille Zucker
- 5 Eigelbe
- 5 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 Prise Salz
- Abrieb von 1 1/2 Zitronen
- Abrieb von 1 1/2 Orangen

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Zunächst die Backformen mit flüssiger Butter ausstreichen und mit etwas Mehl austreuen.

Schritt3

Der Teig:

Schritt4

Die Butter mit, Puder - und Vanille Zucker und dem Zitrus Abrieb cremig aufschlagen, nach und nach die Eigelbe dazu geben.

Schritt5

Das Eiweiß, mit 1 kleinen Prise Salz steif schlagen und die Hälfte unter die Butter heben. Das Mehl ein rieseln lassen und das restliche Eiweiß unter heben.

Schritt6

In die 2 Lamm - Backformen füllen, verschließen und für 60 min. bei 180 ° C in den vorgeheizten Backofen schieben; nach 30 min. einmal wenden.

Schritt7

Ca. 15 min. in der Form auskühlen lassen, erst dann aus der Form nehmen und mit Puderzucker einstäuben.

Rezeptart: Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/osterlamm-das-traditionelle-ostergebaeck/>