

Süßes Osterlamm



Zutaten: (für 1 Lamm/8 Portionen)

250g Dunst
50g Puderzucker
1 Packung Vanillezucker
250g Butter
180g Zucker
5 Eier
Schale von 1 Zitrone und 1 Orange

Zubereitung:

Lammbäckform (Inhalt ca. 1,75 Liter) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Backofen auf 180°C vorheizen. Eier in Dotter und Klar trennen. Weiche Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, einer Prise Salz, abgeriebener Zitronen- und Orangenschale cremig rühren. Dotter nach und nach untermischen.

Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen. Die Hälfte des Schnees in den Butterabrieb rühren, restlichen Schnee und Mehl unterziehen. Masse in die Form füllen, verschließen,

1 Stunde backen. Form nach halber Backzeit wenden. Lamm aus dem Backofen nehmen, 10 Minuten abkühlen, aus der Form nehmen, auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen.

August Schuler Mönchmühle

Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407

<http://www.moenchmuehle.com>