OSTERLAMM

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Lamm-Backform mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Mehl und Backpulver versieben. Eier trennen. Eidotter mit 70 g vom Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale gut schaumig (mind. 10 Min.) rühren. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack unter ständigem Rühren langsam einlaufen lassen. Eiklar mit übrigem Staubzucker zu Schnee schlagen. Zuerst Mehlmischung, dann
2. Eierlikör in die Kronenöl-Masse heben. Zuletzt den Schnee behutsam unterheben. Masse in die vorbereitete Lammform geben und im Backofen auf unterster Schiene ca. 35 Minuten backen.
3. Osterlamm aus dem Backofen nehmen, etwa 10 Min. rasten lassen, die Form abnehmen und Osterlamm mit Staubzucker bestreuen.

ZUTATEN FÜR 1 LAMMFORM MIT 700 ML INHALT:

3 Eier
130 g Staubzucker
1 Prise Salz
1 Packerl Vanillezucker
abgeriebene Schale von Zitrone
130 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
130 g Mehl
1/2 Packerl Backpulver
130 ml Eierlikör