



OSTERLAMM

ZUBEREITUNG

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

TIPP: Sie können anstelle von Eierlikör auch dickflüssigeren Pfirsich-, Apfel- oder Marillensaft verwenden.

ZUTATEN FÜR 1 LAMMFORM MIT 700 ML WASSERINHALT

Nussmasse:

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