

# Osterlamm

---



## Zutaten:

---

100 g		Zucker
150 g		Mehl
1/2	Pck.	Backpulver
1	Pck.	Vanillezucker
100 g		weiche Butter
100 g		Sauerrahm oder Joghurt
2		Eier

## Zubereitung:

---

Der Teig geht ruck zuck: Alle trockenen Zutaten mischen, dann weiche Butter, Sauerrahm und die Eier dazu geben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig rühren.

Die Lammform auseinandernehmen, befetten und bemehlen (= ganz wichtig). Form schließen und den Teig einfüllen. Die Form nicht ganz voll machen. Mindestens die letzten 2 cm frei lassen, denn der Teig geht beim Backen richtig auf. Auf einem Backpapier ins Rohr stellen.

Bei 160 Grad Heißluft ca. 40 Minuten backen. Die Form gut auskühlen lassen. Dann die Form vorsichtig lösen.

Das Osterlamm mit Staubzucker bestäuben. Mit der Osterfahne (Siegesfahne) ist das Osterlamm perfekt.

Guten Appetit.