

# Das Osterlamm - der Star der Speisenweihe

Ostern kommt mit großen Schritten näher. Ich freue mich schon auf die vielen herrlichen Speisen, die wir am Ostersonntag zur Speisenweihe tragen.

Einen besonderen Part nimmt dabei das Osterlamm ein. Dieses wird in unserer Region von den meisten Hausfrauen selbst gebacken. Rezepte dafür gibt es natürlich unzählige. Mein liebstes ist das mit Eierlikör. Und das möchte ich dir heute verraten!

## Zutatenliste:

- 3 Eier
- 12 dag Zucker
- 1 Prise Salz
- $\frac{1}{2}$  KL Zitronenschale
- 12 dag Öl
- 12 dag Eierlikör
- 17 dag Mehl (universal)
- $\frac{1}{2}$  Pkg. Backpulver
- Butter und Mehl od. Semmelbrösel für die Backform
- Staubzucker, 2 Nelken und ein rotes Band für die Dekoration

## Zubereitung Osterlamm:

Das Backrohr auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zuerst gibst du Eier, Zucker, Salz und Zitronenschale in deinen Mixer und schlägst es ca. 10 Minuten cremig auf.

In der Zwischenzeit bereitest du die Backform vor. Da die angegebene Masse für ein großes Lamm mit ca. 2 Liter reicht, teile ich meine Masse auf zwei Formen (ein Lamm und einen Hasen) auf. Die Formen fettest du mit Butter ein und staubst sie mit Mehl. Anstatt des Mehls nehme ich lieber Semmelbrösel, weil das mir persönlich besser schmeckt.

Unter Rühren gibst du anschließend das Öl und den Eierlikör in die Masse und rührst es nochmal gut durch. Abschließend kommt das mit Backpulver vermengte Mehl hinzu.

Nachdem du die Form(en) gefüllt hast, stellst du sie auf den Backrohrrost (auf der untersten Schiene) im vorgeheizten Backrohr und backst das Ganze ca. 40 Minuten.

Nach dem Backen lässt du die Masse ca. 10 Minuten in der Backform auskühlen. Und dann wird es spannend, denn dann werden Osterlamm und Hase aus der Form gelöst.

Nach dem vollständigen Abkühlen bestreust du das Osterlamm mit Staubzucker, die 2 Nelken steckst du als Augen ein, das rote Band vervollständigt das Osterlamm bzw. auch den Hasen!

Ich wünsche dir gutes Gelingen und lass es dir im Kreise deiner Lieben schmecken.

Frohe Ostern!