

Osterlamm

Zutaten:

75 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
10 Tr. Rum-Aroma
etwas Salz
100 g Mehl
25 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Rum-Aroma schaumig rühren.
Anschließend die restlichen Zutaten gut unterrühren.

Die Lammform gut fetten (siehe Tipp) und bei 175 – 180° ca. 35 - 40 Minuten backen.
Das fertige Lamm in der Form etwas auskühlen lassen und dann vorsichtig lösen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben, oder mit Zucker- bzw. Schokoglasur überziehen.

Tipp:

Wenn die Form anstelle von Fett mit Backtrennmittel eingestrichen wird, lässt sich das Backgut besser aus der Form lösen.

Backtrennmittel:

Zutaten:

50 g neutrales Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
50 g Palmin soft
50 g Mehl

Alle drei Zutaten sehr gut miteinander vermischen. In ein Schraubglas umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Alle Backformen (z. B. Muffin, Gugelhupf ...), Auflaufformen damit dünn einstreichen.