

Osterlamm

von Ralf Gießelmann

Für 1 Osterlamm

Backform (Volumen ca. 0,7l/ Maße ca. : 25 x 14 x 7 cm)

210 g Butter

240 g Zucker

1 Prise Salz

etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote

½-1 Zitrone, unbehandelt

5 Eier (Gr. M)

240 g Weizenmehl 550er oder 405er

(alternativ Dinkelmehl 630er oder Weizen- und Dinkelvollkornmehl gemischt)

2 g Backpulver

ca. 20 g Mandeln, gemahlen

Butter, Zucker, Salz, Vanillemark und je nach Geschmack den Schalenabrieb einer halben oder ganzen Zitrone in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät oder in einer Küchenmaschine kurz (circa 1 Minute) aufschlagen. Mehl und Backpulver gut vermengen, durchsieben und abwechselnd mit jeweils 1-2 Eiern unter die Masse rühren. Die Backform mit Butter einstreichen und mit gemahlenden Mandeln bestreuen. Die Teigmasse in die Backform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° C Umluft circa 40-50 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen.

TIPP: Zum Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

TIPP: Wer mag kann 100 - 200 g Marzipan mit etwas Rum oder Apfelsaft weichkneten und vor der Ei und Mehlzugabe unter die Butter-Zuckermasse rühren. Der Teig wird so kompakter, saftiger und hat eine etwas längere Frischhaltung.

TIPP: Das gebackene Osterlamm am Fuß mit einem Messer begradigen und diesen in geschmolzene Zartbitterschokolade oder Kuchenglasur tunken. So erhält das Osterlamm einen besseren Stand und die Schnittfläche wird versiegelt und so vor dem Austrocknen bewahrt.