Osterlamm

Ihr braucht:

- eine Osterlamm-Backform
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 375 g Mehl
- 2 1/2 TL Backpulver
- die abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- 5 EL Milch
- Semmelbrösel und Fett für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

So geht's:

1. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker mit dem Handmixer schaumig rühren.

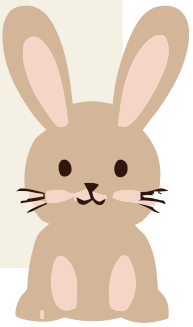
2. Die Eier und die Zitronenschale hinzugeben.

3. Langsam abwechselnd gesiebtes Mehl, Backpulver und die Milch unterrühren.

4. Teig auf gut gefettete und mit Bröseln ausgestreute Form(en) verteilen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ungefähr 40 Minuten backen.

6. Das Lamm vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Unser Tipp:

Zu Ostern gibt es auch Backformen in anderen Tierformen. Backt doch auch einen Hasen, eine Henne oder einen Hahn!