

Osterlämmchen

Teig reicht für zwei Formen

Zutaten:	Zubereitung:
3 Eier 105 g Zucker etwas Vanille	Zusammen schaumig rühren
150 ml Öl (neutral im Geschmack, z. B. Sonnenblumenöl) 150 ml Eierlikör	In dünnem Strahl zugeben und kurz unterrühren
180 g Mehl (die Hälfte kann durch frisch gemahlenes Vollkornmehl ersetzt werden) ½ Päckchen Backpulver	unterrühren
Die Lämmchenform gut einfetten mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig in die Form füllen, oben einen Rand freilassen, da das Gebäck stark aufgeht. Den restlichen Teig im Kühlschrank aufbewahren, bis die Form für das Backen des 2. Lämmchens hergerichtet ist. Wenn Teig übrig bleibt, können einfach noch Muffin-Formen damit gefüllt werden. Backtemperatur: 180 °C Backzeit: ca. 40 min Das Lämmchen nach dem Backen etwas in der Form auskühlen lassen, dann die Form vorsichtig entfernen. Zum Aufstellen die Oberseite mit einem scharfen Messer gerade schneiden. Das kalte Lämmchen mit Puderzucker bestreuen und ein Fähnchen hineinstecken.	

Wir wünschen
gutes Gelingen!

