

OSTERLAMM GANZ EINFACH BACKEN

Vorbereitungszeit: 15 Min. | Backzeit: 40-60 Min.



Dieses Osterlamm ist ein echter Klassiker und super einfach in einer Lammbäckform zuzubereiten. Es ist schnell gemacht und der Teig ist sehr saftig. Dieses wunderschöne Osterlamm lässt sich nach Belieben dekorieren und gehört einfach zu Ostern dazu.

Schritt 1

[Lammbackform*](#) gründlich mit Butter einreiben und mit Mehl bestäuben. Mehl anschließend gut ausklopfen.

Schritt 2

Mehl, Stärke, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel geben. Mit der Hand vermischen.

Schritt 3

Butter in Stücke schneiden und in eine Knetschüssel geben. Dazu Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und einen Spritzer Zitronensaft geben. Alles mit der Knetmaschine weich rühren. Alternativ kann auch ein Handmixer verwendet werden. Wenn die Butter schaumig wird und sich der Zucker aufgelöst hat, nach und nach die Eier hinzugeben. Zwischen jedem Ei ca. 30 Sekunden kräftig rühren. Anschließend nach und nach die Mehlmischung einrühren. Evtl. zwischendurch den Teig vom Rand entfernen.

Schritt 4

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig in die Lammbackform füllen. Danach auf ein Backblech in den Ofen schieben und für 40-60 Minuten backen lassen. Osterlamm aus dem Ofen nehmen und in der Form etwas abkühlen lassen. Danach aus der Form nehmen. Wenn das Lamm vollständig abgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben. Fertig ist ein schönes Osterlamm.

Lust auf noch mehr Klassiker? Wie wäre es mit einem [saftigen Marmorkuchen?](#)

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch

bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Tipps

Durch die Zugabe von Maisstärke wird der Teig samtiger.

Butter am besten eine Stunde vor der Teigzubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Rezept für ein Osterlamm:

- 120 g Butter
- 130 g Weizenmehl Typ 405
- 50 g Stärke (z. B. Maisstärke)
- 2 gestr. TL Backpulver (ca. 5 g)
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- etwas Zitronenabrieb
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 3 Eier (Größe M)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.1 / 5. Anzahl der Bewertungen 15

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: