

Das Osterlamm



In Erinnerung an die Geschichte mit dem Lamm kannst du Osterlämmer backen.

Hier findest du zwei verschiedene Rezepte, eins für viele kleine Osterlämmer zum Ausstechen, eins für ein großes Osterlamm in einer Lamm-Backform.

Rezept für Osterlämmer (Ausstecherle):

Das Fett schaumig schlagen, nach und nach Ei, Eigelb, Zucker, Zitronenaroma zufügen. Dann das Mehl zusammen mit dem Backpulver darunterarbeiten.

Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, danach auswellen und mit Lammformen ausstechen und backen (8 - 12 Minuten bei 180° C).

Nach dem Backen abkühlen lassen, die eine Hälfte mit Schokoladenglasur und die andere mit Zuckerguss überziehen – so hast du braune und weiße Schäfchen.

- 200 g Butter oder Margarine
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 200 g Zucker
- 400 g Mehl
- Zitronenaroma
- ½ TL Backpulver
- und etwas Mehl zum Ausrollen

Zum Verzieren:

- Zuckerguss
- Schokoladenkuvertüre

Rezept für großes Osterlamm (in Backform):

Butter oder Margarine mit dem Päckchen Vanillezucker und dem Zucker schaumig rühren, dann die Eier dazugeben und die Prise Salz.

Das Mehl mit dem Päckchen Backpulver vermischen und unter die Fett-Ei-Masse rühren.

Die Backform gut mit Fett ausstreichen, dann den Teig einfüllen. Backen in der Backform (die Backzeit und die Backtemperatur hängen von der Größe der Backform ab). Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten:

- 250 g Butter oder Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- eine Prise Salz
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Puderzucker

