

# REZEPTE

# OSTER

## Osterlamm

Ein Rezept von unserer Mitarbeiterin im Team Ernährung Petra Will



### Zutaten:

75 g	Butter	Fett für die Form
75 g	Mehl	Puderzucker
75 g	Stärke	
75 g	Zucker	
75 g	gemahlene Nüsse	
1	Prise Salz	
½ P.	Vanillezucker	
½ P.	Backpulver	
2	Eier	
1 ½ EL	Rum oder Wasser	

### Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen festen Rührteig herstellen. Die Innenseite der Form fetten, nach Anleitung zusammensetzen und den Teig einfüllen. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) auf dem Rost auf der unteren Schiene ca. 45 Minuten backen.

Nach dem Backen in ein feuchtes Tuch wickeln. Nach ca. 10 Minuten den Boden plan abschneiden und das Lamm vorsichtig aus der Form lösen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss verzieren.