

Oster-Lämmchen

Ein gebackenes Osterlamm zum Osterfest

etwa 10 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



1 Vorbereiten:

Backform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren.

3 Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in die Backform füllen, auf ein Backblech stellen und in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 45 - 50 Minuten

Zutaten:

Für die Vollbackform Lamm (Inhalt 900 ml) oder:

Für die Vollbackform Lamm (Inhalt 700 ml):

Fett
Weizenmehl

Für das Backblech:

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
5 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)
2 Stk. Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Guss:

150 g Puderzucker
etwa 2 EL heißes Wasser

Zum Bestreuen:

30 g Kokosraspel



Gebäck nach dem Backen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4 Guss:

Puderzucker sieben, mit heißem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, über das Lämmchen gießen und gleichmäßig verstreichen. Kokosraspel auf den noch weichen Guss streuen, fest werden lassen. Lämmchen nach Belieben eine rote Schleife mit Glöckchen umbinden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein dunkles Lämmchen 100 g Halbbitterschokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Lämmchen damit übergießen und mit etwa 100 g Dr. Oetker Schokoladenraspeln bestreuen.
- Für einen guten Stand das Lämmchen evtl. etwas begradigen.

