Osterlamm aus Rührteig

Ostern & Festtagsmenüs · 1 Lammform · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 1 Std. 30 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 100 g weiche Butter, plus etwas für die Form
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 150 g Weizenmehl Type 405, plus etwas für die Form
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 60 g Milch
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Lammform sorgfältig fetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 4** cremig rühren. Eier und Zitronenschale zugeben und **30 Sek./Stufe 4** unterrühren.
3. Mehl, Stärke, Backpulver und Milch zugeben und **20 Sek./Stufe 4** zu einem glatten Teig verrühren.
4. Teig in die Form füllen, auf die Bodenplatte stellen und ca. 40–45 Minuten backen (Stäbchenprobe). 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, vorsichtig stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

> **Tipp:** Die Form vor dem Füllen kurz kühlen, dann löst sich das Lamm besser. Ein Bändchen mit Glöckchen um den Hals ist die klassische Dekoration.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/