

Rezept

Osterlamm

Ein Rezept von Osterlamm, am 12.06.2026

Zutaten

100 g weiche Butter	75 g Zucker
2 M Eier	1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 Prise Salz	75 g Mehl (Type 405)
50 g Speisestärke	1 TL Backpulver
Butter und Mehl für die Form	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kuchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Für den Rührteig Butter und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Eier trennen. Eigelbe und Zitronenschale unter die Buttermasse rühren.
2. Die Eiweiße mit dem übrigen Zucker und dem Salz steif schlagen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbcreme geben.
3. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen, dazusieben und zuletzt vorsichtig unterziehen.
4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Lammbäckform sehr gründlich mit Butter einstreichen und bemehlen. Die Backform zusammensetzen und den Teig einfüllen.
5. Den Kuchen im Ofen (unten) ca. 40 Min. backen und gegen Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen: Der Kuchen ist fertig, wenn an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt.
6. Das Lamm in der Form ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann die Form vorsichtig öffnen, das Lamm herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Den überstehenden Teig nach Belieben etwas abschneiden, sodass das Lamm stehen kann. Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.