

Rezept

Osterlamm mit Kokos

Ein Rezept von Osterlamm mit Kokos, am 18.04.2026

Zutaten

100 g weiche Butter	75 g Zucker
2 Eier (M)	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
Salz	75 g Mehl
30 g Speisestärke	1 TL Backpulver
ca. 50 g Kokosraspel	50 g weiße Kuvertüre
2 TL Puderzucker zum Bestreuen	weiche Butter
Mehl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Lamm | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Form sehr gut mit Butter einfetten, mit Mehl ausstreuen und zusammensetzen.
2. Für den Teig Butter und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Die Eier trennen. Eigelbe und Zitronenschale unter die Butter-Zucker-Masse rühren.
3. Die Eiweiße mit übrigem Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee auf die Buttercreme geben.
4. Mehl, Stärke, Backpulver und 30 g Kokosraspel mischen, auf den Eischnee geben und alles vorsichtig unterziehen.
5. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten) ca. 40 Min. backen. Sobald an einem Holzstäbchen kein Teig mehr haften bleibt, ist der Kuchen fertig. In der Form ca. 10 Min. abkühlen lassen. Die Form öffnen, das Lamm vorsichtig herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Überstehenden Teig nach Belieben abschneiden, sodass das Lamm stehen kann.
6. Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und Locken aus Kuvertüre auf das Lamm spritzen. Mit den übrigen Kokosraspeln dekorieren und mit Puderzucker bestreuen.