

## Rezept

# Zuckerfreies Osterlamm mit Popcorn-Fell

Ein Rezept von Zuckerfreies Osterlamm mit Popcorn-Fell, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>6</b> Eier	<b>60 g</b> Xylit (z.B. von Xucker)
<b>150 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>75 g</b> Sonnenblumenöl	<b>100 g</b> dunkle zuckerfreie Schokolade
<b>100 g</b> weiße zuckerfreie Schokolade	<b>2 Tassen</b> Popcorn (fertig ohne Zucker oder selbstgemacht)

### Außerdem

Backtrennspray oder etwas Sonnenblumenöl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Lamm | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 2868 kcal, 193 g F, 59 g EW, 185 g KH

## Zubereitung

1. Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

---

2. Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Xylit schaumig aufschlagen bis die Masse deutlich heller wird. Mehl, Backpulver und Öl verrühren und nach und nach die Eigelbmasse darunter rühren. Danach das Eiweiß unterheben.

---

3. Die Lammform einfetten. Wir empfehlen dafür Backtrennspray oder ein Küchenpapier mit Sonnenblumenöl empfehlen, weil die Form ja durch das Muster sehr kleine Ecken hat. Teig in die Form füllen und das Lamm für ca. 30-35 Minuten bei 170 Grad Ober-/Unterhitze im Ofen backen. Lass das Lamm erst auskühlen bevor du es aus der Form holst, dann ist es am stabilsten und klebt am wenigsten an der Form!

---

4. In der Zwischenzeit kannst du ein Blatt Backpapier von hinten mit Augen, Nase und Mund bemalen und auf der unbemalten Seite mit der dunklen geschmolzenen Schokolade nachziehen. Danach kommt das Blatt in den Kühlschrank.

---

5. Schmelze die weiße zuckerfreie Schokolade im Wasserbad und pinsele das Lamm damit ein. Drücke immer, bevor die Schokolade wieder fest wird, schon das Popcorn an. Zum Schluss wird das Schokogesicht aufgedrückt. Um die Teile, ohne sie zu schmelzen, vom Backpapier zu nehmen, verwendest du am besten ein dünnes spitzes Messer.