

Osterlamm



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Bittermandelöl	½ Teelöffel
Staubzucker / Puderzucker	150 g
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	30 g
Schokoladenraspeln / Schokoraspeln / Schokoladespäne / Schokospäne	100 g
Butter	250 g
Feinkristallzucker	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Schokolade	100 g
Salz	1 Prise(n)
Zitronenaroma	½ Teelöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Leitungswasser / Stilles Wasser	1.5 Esslöffel

Zubereitung:

Außerdem benötigt man 2 rote Schleifen mit Glöckchen.

Die Lämmchen-Backformen einfetten und bemehlen.

Butter, Feinkristallzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma rühren bis eine geschmeidige Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl sieben und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in die Lämmchen-Backform füllen, auf ein Backblech stellen und auf unterster Einschubleiste in den Backofen bei ca. 170° (vorgeheizt) etwa 65 Minuten backen.

Nach dem Backen: die Form 10-15 Minuten stehen lassen, dann vorsichtig lösen, auf einen Kuchengrost stürzen und das Lamm erkalten lassen.

Nach dem Erkalten den Boden eben schneiden.

Tipp: Besser schneidet es sich, wenn man es noch in der Form schneidet.

Für die Glasur:

Staubzucker mit heißem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, über das Lämmchen gießen und gleichmäßig verstreichen. Kokosraspel schnell auftragen.

Für das dunkle Lämmchen Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen und das Lämmchen damit übergießen und mit etwas Schokostreusel bestreuen.
Wenn die Lämmchen erkaltet sind, den Lämmchen eine rote Schleife mit Glöckchen umbinden.

Frohe Ostern!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-143-Osterlamm.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at