Nah&Frisch

www.finis-feinstes.at Professional

Fini’s Feinstes Osterlamm

Kuchen & Gebäck Frühling Jause Kinder Ostern



Zubereitung **Schwierigkeit:**

Die Osterlamm-Backform mit weicher Butter ausschmieren, mit Mehl ausstauben und auf ein Backblech stellen.
Fini’s Feinstes Weizenmehl universal versieben und mit den geriebenen Mandeln vermischen. Die Eier trennen. Butter, Staubzucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale schaumig schlagen und die Eidotter einrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu einem cremigen Schnee schlagen und unter die Buttermasse heben. Zum Schluss die Mehlmischung behutsam unterheben.
Den Teig in die Form füllen (bis ca. 2 cm unter den Rand) und im vorgeheizten Backrohr auf der unteren Schiene bei 160 °C ca. 40 Minuten backen. Anschließend ca. 5 Minuten in der Form auskühlen lassen.
Danach die Backform abnehmen, das Osterlamm leicht mit Staubzucker bestreuen und je nach Belieben dekorieren.

Zutaten

- Teig:
- 100 g Fini’s Feinstes Weizenmehl universal
- 80 g Mandeln, gerieben
- 4 Eier
- 130 g Butter, weich
- 80 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Schale von 1 Bio-Zitrone, gerieben
- 20 g Kristallzucker
- Dekoration:
- Staubzucker, Schokoladeoder Zuckerglasur