Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Biskuit-Lamm

Dessert Brot&Gebäck Kinder Kuchen Ostern Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

Das Eigelb mit Marzipan zu einer glatten Masse rühren. Die Schale der Zitrone fein abreiben. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Die Eigelb-Masse mit Zitronenschale, Bourbon-Vanillezucker, Butter und Rum 3 Min. zu einer luftigen Masse aufschlagen. Mehl und Maizena dazusieben. Die Form (7 dl Inhalt) dünn ausbuttern und mit wenig Mehl ausstäuben. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dann nach und nach den Zucker beifügen und so lange weiterschlagen, bis ein glänzender, fester Eischnee entsteht. Den Eischnee und das Mehl abwechselnd unter die Buttermasse rühren und alles in die vorbereitete Form füllen. Dabei die Form mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, damit die Luftblasen entweichen können.
Das Biskuit-Lamm auf der zweituntersten Schiene ca. 40 Min. backen. Nach dem Backen 10 Min. ruhen lassen, erst danach aus der Form lösen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.
Tipp: Das süße Lamm schmeckt auch nach 1–2 Tagen noch herrlich frisch und eignet sich hervorragend zum Einfrieren.

ZUTATEN

- 3 Eigelb
- 50 g Roh-Marzipan
- 1 Unbehandelte Zitrone
- 1/2 Pkg. Kotányi Bourbon-Vanillezucker
- 100 g weiche Butter
- 3 EL Rum
- 100 g Mehl
- 50 g Maizena
- Butter für die Form
- Mehl für die Form
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- Staubzucker