Nah&Frisch

Fini's Feinstes | Professional

Schoko-Kirsch-Osterlamm

Dessert | Frühling | Kinder | Kuchen | Ostern | Süße Gerichte | Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Lammform mit weicher Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Backrohr auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Fini´s Feinstes Mehl mit den klein gehackten Walnüssen vermengen. Kirschen gut abtropfen lassen und klein hacken. Eier trennen. Weiche Butter mit Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Die erweichte Schokolade zugeben und ca. 2 Min. weiter schlagen. Nach und nach Eidotter und Rum (oder Kirschensaft) zugeben. Eiklar gut anschlagen und den Kristallzucker hinzufügen. Zu einer cremigen Schneemasse schlagen und ca. 1/3 unter die Masse heben. Nun abwechselnd die Kirschen, die Mehlmischung und den restlichen Eischnee unterheben. Die Masse in die vorbereitete Lammform füllen (die Form ein wenig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit der Teig gut verrinnt und keine Hohlräume entstehen) und auf ein Backblech stellen Im vorgeheizten Backrohr ca. 50 Min. auf der untersten Schiene backen (Stäbchenprobe). Kurz in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

ZUTATEN

- 80 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
- 30 g Walnusskerne, klein gehackt
- 60 g Kirschen, eingelegt und entkernt
- 2 Eier
- 100 g weiche Butter
- 30 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 40 g Schokolade, geschmolzen
- 1-2 EL Rum oder Kirschsaft
- 60 g Kristallzucker
- Butter oder Öl für die Form
- Mehl für die Form
- Staubzucker zum Bestreuen