



# Osterlamm

## Zutaten, kleine Lammbackform:

- 100 g Butter
- 85 g Zucker
- 35 g Marzipan
  
- 20 g Eigelb (1 Stück)
- 50 g Vollei (1 Stück)
  
- 65 g Weizenmehl 550
- 35 g Weizenstärke  
(kann durch Mehl ersetzt werden)
- 1 g Backpulver  
Salz, Vanille, Zitrone

Statt Mehl, Stärke und Backpulver kann 101 g **Biskuitmehl** verwendet werden.

## Zutaten, große Lammbackform:

- 200 g Butter
- 170 g Zucker
- 65 g Marzipan
  
- 40 g Eigelb (2 Stück)
- 150 g Vollei (3 Stück)
  
- 130 g Weizenmehl 550
- 65 g Weizenstärke  
(kann durch Mehl ersetzt werden)
- 2 g Backpulver  
Salz, Vanille, Zitrone

Statt Mehl, Stärke und Backpulver kann 197 g **Biskuitmehl** verwendet werden.

## Zubereitung:

Butter mit Zucker und Marzipan ca. 5 Minuten in der Teigknetmaschine mit dem Rührpaddel verrühren.

Erst das Eigelb, dann das Vollei nach und nach zugeben. Weizenmehl, Weizenstärke und Backpulver versieben und mit den restlichen Zutaten verrühren.

Die Lammbachhälften mit dem Häussler Backtrennspray einsprühen und mit Mehl ausstauben. Die Form zusammensetzen, den Teig in die Form füllen und das Lamm goldgelb ausbacken. 10 Minuten nach dem Backen vorsichtig aus der Form lösen und nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.



Im Holzbackofen:  
Bei 190 °C einschießen



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 190 °C  
Unterhitze: 160 °C  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 170 °C einschießen

Backzeit kleine Form: ca. 40 – 50 Minuten  
Backzeit große Form: ca. 55 – 60 Minuten