

Osterlamm glutenfrei

Zutaten für 1 Osterlamm:

Kleine Lammbäckform (0,5 Liter):

100 g	Butter
85 g	Zucker
35 g	Marzipan
20 g	Eigelb (1 Stück)
50 g	Ei (1 Stück)
40 g	Tapiokastärke
35 g	Reismehl
25 g	Maismehl
1 g	Backpulver
1	Vanilleschote, ausgekratzt
	Salz, Zitrone

ca. 391 g Gesamtteig

Große Lammbäckform (1 Liter):

200 g	Butter
170 g	Zucker
65 g	Marzipan
40 g	Eigelb (2 Stück)
150 g	Ei (3 Stück)
80 g	Tapiokastärke
70 g	Reismehl
50 g	Maismehl
2 g	Backpulver
1	Vanilleschote, ausge- kratzt
	Salz, Zitrone

ca. 827 g Gesamtteig

Zubereitung:

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

Erst das Eigelb, dann die Eier nach und nach zugeben. Mehl, Stärke und Backpulver versieben und mit den restlichen Zutaten verrühren.

Die Lammformhälften mit dem Backtrennspray einsprühen und mit Reismehl ausstauben. Die Form zusammensetzen, den Teig in die Form füllen und das Lamm goldgelb ausbacken.

Nach dem Backen das Osterlamm ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Danach vorsichtig aus der Form lösen und wenn es vollständig abgekühlt ist, 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

große Form: ca. 55 – 60 Minuten