



Osterlamm
der Kuchen zu Ostern

Zutaten:

(1 kleine Form | Dauer: 1 Stunde)

100 g Marzipanrohmasse
2 Eier
40 g Butter
50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker
10 Tropfen Mandelaroma
80 g Mehl
20 g Mondamin (Maisstärke)
1 gestr. TL Backpulver

Für eine große Form rechnet einfach die doppelte Menge

So wirds gemacht:

Schneidet das Marzipan in kleinere Stücke und verrührt sie zuerst mit den Eiern zu einer schaumigen Masse. Nun die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Mandelaroma dazu. Wieder gut verrühren. Wenn ihr eine schöne Masse habt und keine Klümpchen mehr zu sehen sind, kommen nun Mehl, Mondamin und Backpulver dazu. Vorsichtig verrühren oder mit einem Teigschaber unterheben.

Während ihr die Osterlamm -Form richtig ordentlich einfettet, wird der Ofen auf 180°C Umluft vorgeheizt. Nun steckt ihr die Form zusammen und füllt den Teig in das Lamm ein. Noch ein paar Mal fest auf die Arbeitsfläche klopfen, damit auch Teig bis ganz nach unten fließen und Luft entweichen kann.

Das Lamm wird jetzt aufrecht für etwa 40 Minuten gebacken.

Wie ihr euren Kuchen verziert liegt bei euch. Ich mag es am liebsten einfach mit Puderzucker. Aber ihr könnt auch eine Schoko- oder Zuckerglasur machen. Bei der Zuckerglasur könntet ihr auch noch Kokosflocken drauf streuen, dann hat euer Lamm ein weißes Fell. Schaut super süß aus. Mir ist es dann aber meistens einfach zu süß.

Schöne Ostern, und viel Spaß beim Nachbacken!