



Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

Kartoffel-Pauls ‚Osterlamm-Kuchen‘

Zutaten für den Teig:

- 75 g Butter
 - 100 g Mehl
 - 100 g Zucker
 - 25 g Speisestärke
 - 1 TL Backpulver
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - 2 Eier (Größe M)
 - 0,5 Fl. Rum-Aroma
 - Salz
-
- Puderzucker zum Bestäuben

Zutaten für eine ‚Fell‘-Glasur:

- 100 g Puderzucker
- 30 g Kokosraspel
- 1 EL Zitrone, Saft von

Reicht für: 1 traditionelle Osterlammform



Zubereitung:

Rühren Sie zunächst die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz mit Ihrem Handmixer schaumig. Verschlagen Sie die Eier und geben Sie diese und das halbe Fläschchen Rum-Aroma nach und nach dazu. Sieben Sie nun das mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischte Mehl auf die zuvor erzeugte Masse und rühren sie es vorsichtig unter.

Fetten Sie die Osterlammform, füllen Sie den Teig hinein und setzen Sie die Form auf ein Backblech.

Heizen Sie den Backofen auf ca. 175° vor (Umluft 150°) und backen Sie das Osterlamm für ca. 30 bis 35 Minuten. Nehmen Sie das Osterlamm heraus und lassen Sie es in der Form für ca. 10 bis 15 Minuten ruhen. Lösen Sie es dann aus der Form, setzen Sie es auf eine Kuchenplatte und lassen Sie es vollständig auskühlen. Traditionell wird das Osterlamm nun mit Puderzucker bestäubt serviert.

Mein Tipp: Soll das Osterlamm ein „Fellkleid“ tragen, verrühren Sie 100 g gesiebten Puderzucker und einen EL Zitronensaft mit dem Schneebesen zu einem dickflüssigen Zuckerguss. Bestreichen Sie das Osterlamm mit dem Zuckerguss und bestreuen Sie es mit den Kokosraspeln.

Kartoffel-Paul wünscht
„Frohe Ostern“!

Kartoffel-Paul Lieferservice: Tel.: 0 21 51 - 32 53 890
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringts.de

Inh.: Jürgen Paul Verstrepen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

© Fotos: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de; Osterlamm/Helga/PIXELIO

