



## OSTERLAMM

Für 1 Kuchen

1 Lamm-Backform, 150 g weiche Butter, 130 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Zitronenabrieb, 3 Eier (Größe M), 180 g Mehl, 2 TL Backpulver, 2-3 EL Zitronensaft, Butter und Mehl für die Form, Puderzucker zum Bestäuben

1

Die zwei Hälften der Lammform fetten und mehlen. Form zusammensetzen, Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

2

Butter mit Zucker, Salz und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Nach und nach die drei Eier zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit Zitronensaft unterrühren.

3

Teig in die Form bis 3-4 cm unter den Rand füllen. Form auf ein Backblech im unteren Bereich stellen, ca. 40 Min backen.

4

Kuchen in der Form ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Dann das Lamm vorsichtig herauslösen. Boden begradigen und stehend erkalten lassen.

5

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben. Bon Appetit!