Osterlamm (Back-Rezept)

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Das Original Osterlamm Rezept
Eine Schritt für Schritt-Backanleitung mit Bildern

Für den Teig:

- 3 Eier,
- 1 Eigelb,
- 125 g Zucker,
- 1 Pk. Vanillezucker,
- 125 g Mehl,
- 25 g Speisestärke,
- 75 g Butter

Zum Verziehren:
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Die Eier, das Eigelb, den Zucker und den Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl mit der Speisestärke vermischen, auf den Eischaum sieben und vorsichtig unterheben. Die Butter erwärmen, wieder abkühlen lassen und tropfenweise unter den Teig ziehen. Die Osterlammform mit Butter ausfetten und mit Mehl und Semmelbröseln bestäuben.

Bei 180 °C ca. 35-40 Min. backen.
mit Puderzucker bestäuben

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED