

Osterlamm

Zutaten

150 g	weiche Butter
130 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronenabrieb
3	Eier
180 g	Weizenmehl (Type 405)
2 TL	Backpulver
2-3 TL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Die zwei Hälften der Osterlamm-Backform (ca. 0,7 l Volumen) fetten und mehlen. Überschüssiges Mehl gut abklopfen. Form zusammensetzen und den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Weiche Butter mit Zucker, Salz und Zitronenabrieb schaumig schlagen.
2. Nach und nach die Eier einzeln zugeben und weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft unterrühren. Teig, beim Kopf beginnend, in die umgedrehte Form füllen. Dabei einige Male die Form klopfen damit sich der Teig gut verteilt. Die Form knapp 3-4 cm unter den Rand füllen. Lammform auf ein Backblech im unteren Bereich stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Min. backen.
3. Kuchen in der Form mind. 1 Std. abkühlen lassen. Danach vorsichtig die Verschlüsse lösen und das Lamm aus der Form lösen. Den Boden des Lamms mit einem Sägemesser etwas begradigen und stehend komplett erkalten lassen. Das ausgekühlte Osterlamm beliebig mit Puderzucker bestäuben.

Quelle: <https://www.einfachbacken.de/rezepte/osterlamm-aus-ruehrteig-backen>