

April | Osterlamm



Zutaten:

80 g Butter

80 g Rohrohrzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise **Salz**

2 Eier

1 EL Rum

1-2 EL Weißwein

80 g geriebene **Mandeln**

120 g **Dinkelweißmehl**

1 1/2 TL Weinsteinbackpulver

Staubzucker zum Bestäuben

Rotes Band mit Glöckchen und 1 Fähnchen zum Verzieren

Zubereitung:

20 Minuten, Backdauer: 40 Minuten, 180° Grad

Backofen vorheizen. Lammform einfetten und mit Dinkelmehl bestäuben. Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten, den Teig in die Form füllen, auf ein Backblech stellen und backen.

Osterlamm aus der Form lösen und nach dem Abkühlen mit Staubzucker bestäuben. Rotes Band mit Glöckchen umbinden und kleine Fahne hineinstecken.

Traditionell wird das so geschmückte Osterlamm zur Speisenweihe in die Osternacht gebracht.

**Die fett gedruckten Zutaten finden Sie in unserem
Gesundheit-Shop! >>> <http://www.kraeuter-gesundheit-shop.at/index.php/>**

**Viel Spaß beim Zubereiten, Genießen und beim
Einkaufen in unserem Shop!**