

Saftiges Osterlamm Rezept mit Rührteig

Zutaten:

- 70 g Butter (weich, plus etwas mehr zum Einfetten der Backform)
- 175 g Zucker
- 2 g Vanilleextrakt (ca. ½ TL) • 1 Bio-Zitrone (nur die abgeriebene Schale)
- 1 EL Rum (optional, z. B. StrohRum)
- 4 Eier – Eigelb und Eiweiß getrennt (Größe L)
- 1 Prise Salz • 180 g Weizenmehl (Type 405)
- 5 g Backpulver (ca. 1 TL)
- 60 ml Milch (Vollmilch oder 2 %)
- Puderzucker zum Bestäuben

1. Backofen vorheizen:

Heize den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze oder 155 °C Umluft vor. Fette die Osterlamm Backform gründlich mit Butter ein und bestäube sie leicht mit Mehl.

2. Buttermasse cremig rühren:

Schlage die weiche Butter mit 100 g Zucker, Vanilleextrakt, Zitronenschale und optional dem Rum etwa 3 Minuten, bis eine helle und cremige Masse entsteht.

3. Eigelb unterrühren:

Gib die Eigelbe nach und nach zur Butter-Zucker-Masse und rühre jedes Eigelb gut unter, bis ein glatter Teig entsteht.

4. Eiweiß steif schlagen:

Schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz fast steif. Gib anschließend den restlichen Zucker dazu und schlage die Masse weiter, bis ein fester Eischnee entsteht.

5. Teig fertigstellen:

Siebe Mehl und Backpulver zusammen. Hebe die Mischung abwechselnd mit der Milch und dem Eischnee vorsichtig unter die Buttermasse. Rühre nur so lange, bis ein glatter Rührteig entsteht.

6. Backform vorbereiten:

Fette die Osterlamm Backform sorgfältig mit Butter ein und bestäube sie leicht mit Mehl. Dadurch lässt sich das Osterlammchen später besser aus der Form lösen.

7. Teig einfüllen:

Fülle den Teig in die untere Hälfte der Backform. Setze die obere Hälfte der Form darauf und verschließe sie.

8. Osterlamm backen:

Stelle die Backform auf ein Backblech und backe das Osterlamm etwa 30 Minuten. Prüfe mit einem Holzstäbchen durch die Öffnung der Form, ob der Kuchen fertig ist.

9. Kuchen abkühlen lassen:

Lasse die Form etwa 5 Minuten abkühlen. Öffne sie vorsichtig und

stelle das Osterlämmchen auf ein Kuchengitter. Platziere links und rechts ein Glas, damit das Lamm stabil stehen bleibt.

Dekorieren und servieren:

10. Bestäube das vollständig abgekühlte Osterlamm großzügig mit Puderzucker. Optional kannst du es mit einer Schleife dekorieren und mit Schlagsahne oder frischen Beeren servieren.