

OSTERLAMM

MAAMPE

LASS MAL
kochen

WWW.JRK-BAYERN.DE



Oster Lamm

laktosefrei
histaminarm

1. Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Zunächst nach und nach die Eier einrühren und die Milch hinein gießen. Nun langsam das Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Gewürze dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Backform gut mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.
3. Nun die Backform mit dem Teig befüllen und ihn auf 180°C Umluft für 60 Minuten backen. Danach den Kuchen 15 Minuten abkühlen lassen, damit der Teig nicht kleben bleibt und der Kuchen nicht bricht. Anschließend auf ein Gitter stürzen und völlig erkalten lassen. Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreuen.

Meine Empfehlung

Wer Haselnüsse nicht verträgt, kann diese auch durch Mandeln oder andere gemahlene Nüsse ersetzen.

Für 4 Personen

150 g Butter, weich
150 g Rohrzucker
200 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Mehl
200 ml Milch, frisch
8 g Vanillezucker
5 g Tonkabohne, gerieben
4 Eier
15 g Backpulver
0,1 g Salz
 $\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb
75 g Puderzucker

Backform: Osterlamm, ausgefettet

Guten Appetit.

Tipp:
Für ein Schaf mit „Wolle“ kann im Nachgang noch eine Zuckerglasur gemacht und diese mit Kokosraspeln bestreut werden.