

GEBACKENES OSTERLAMM

Zutaten
(für eine große Backform Lamm oder Osterhase)
90 g Zucker
2 Eier, L
1 Prise Salz
1 TL Zitronenabrieb
90 ml Albaöl (80 g)
150 g Weizenmehl
30 g Speisestärke
½ Päckchen Backpulver
90 ml Milch
2 EL Paniermehl
Dekoration:
Puderzucker

Zubereitung
Zucker und Eier mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig schlagen.
Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen.
Zitronenabrieb und Salz hinzufügen und zu einer cremigen Masse verquirlen.
Die gesiebte Mehl-Backpulver-Stärkemischung abwechselnd mit der Milch zugeben und zu einem Rührteig verarbeiten.
Den Teig in die mit Albaöl eingefettete und mit Paniermehl ausgestreute Form geben.
Backen: ca. 40 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der zweituntersten Schiene.
Nach dem Backen das Lamm etwa 5 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen.
Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben.

Nährwertinformation für 1 Osterlamm:
2001 kcal | 96 g Fett | 34 g Eiweiß | 254 g Kohlenhydrate | 483 mg Cholesterin

Albaöl®