

DUNKLES OSTERLAMM

★★★★★ 5 bei 26 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Zuerst die Backform mit flüssiger Butter einpinseln und dünn mit Brösel einstreuen. Danach den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 2** Für den Teig Zucker, Öl und Eier gut verrühren. Danach Weizenmehl, Backpulver, Kakaopulver und Naturjoghurt unterrühren.
- 3** Den Teig in die Backform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca 25-30 Minuten backen.
- 4** Das fertig gebackene Lamm in der Form 15 Minuten auskühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen.

Als Augen hab ich Pinienkerne verwendet.



Dieses Rezept kann natürlich auch ohne Kakaopulver gebacken werden.



Zutaten

FÜR 1 OSTERLAMM (BACKFORM MIT 900ML)

FÜR DIE FORM

Butter
Brösel

TEIG

80 g Zucker
80 g Öl
2 Eier
100 g Weizenmehl 700
5 g Backpulver
15 g Kakaopulver
50 g Naturjoghurt