DUNKLES OSTERLAMM

4.8 bei 85 Bewertungen

50 min | Grundteig | Heißluft | 170 Grad | 30 min



Zubereitung

1. Zuerst die Backform gründlich mit flüssiger Butter einpinseln und dünn mit Bröseln ausstreuen. Danach den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

2. Für den Rührteig (> Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.

3. Weizenmehl, Backpulver, Kakao und Joghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

4. Den Teig in die Backform einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
Das fertig gebackene Lamm in der Form 15 Minuten auskühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen.

5. Aus Pinienkernen oder Rosinen noch die Augen machen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Für ein helles Osterlamm einfach den Kakao weglassen. Marmoriert bzw. gefleckt sieht es aber auch hübsch aus. Dafür ein Drittel des Teiges mit Kakaopulver vermengen und abwechselnd mit dem hellen Teig in die Form füllen.

Zutaten

FÜR 1 OSTERLAMM (BACKFORM MIT 900ML)

TEIG

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

Pinienkerne oder Rosinen für die Augen

FÜR DIE FORM

10 g	Butter
10 g	Brösel