

OSTERLAMM IN KOKOSFLOCKEN

★★★★★ 5 bei 13 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Zuerst die Lamm-Backform mit weicher Butter auspinseln (alternativ: mit Backtrennspray einsprühen) und dünn mit den Bröseln bestreuen. Danach den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 2 Für den Teig Zucker, Öl und Eier gut verrühren. Danach Weizenmehl, Backpulver und Naturjoghurt unterrühren. Den Teig in die Backform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 25–30 Minuten backen.
- 3 Das fertig gebackene Lamm in der Form ca. 15 Minuten auskühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen.
- 4 Für die Verzierung die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Das ausgekühlte Lamm damit bestreichen und mit Kokosflocken verzieren.

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
50 g Naturjoghurt

ZUM VERZIEREN

70 g Kokoskuvertüre
Kokosflocken