



Osterlamm

Zeit gesamt
1hZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Butter | 125 g |
| Weichweizengrieß | 30 g |
| Zitronen | 1 St. |
| Vanille Zucker | 8 g |
| Zucker | 60 g |
| Eier | 4 St. |
| Milch | 100 ml |
| Weizenmehl, Type 405 | 250 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Speisestärke | 1 EL |
| Puderzucker | 40 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Osterlamm-Backform ausbuttern, Grieß einfüllen und schwenken, bis die gesamte Fläche mit Grieß bedeckt ist. Überschüssigen Grieß anschließend abklopfen.
2. Zitrone heiß abwaschen und 1 TL der Schale fein abreiben. In einer Schüssel weiche Butter, Vanillinzucker, abgeriebene Zitronenschale und Zucker (15 Lidl-Löffel) mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Die Eier und Milch nach und nach unterrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mehl, Backpulver und Stärke vermengen, durch ein feines Sieb in die Butter-Ei-Masse geben und locker unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form einfüllen und im Ofen ca. 45 Min. backen.
3. Anschließend die Form etwas abkühlen lassen, den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Ausgekühltes Lamm mit Puderzucker (10 Lidl-Löffel) bestäuben und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Zur Garprobe ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stecken. Bleibt kein Teig daran kleben, ist der Kuchen fertig.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 280 kcal |
| Kohlenhydrate | 35 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 13 g |