

## Osterlamm



Foto: Eisenhut & Mayer

### Zubereitung:

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Lamm-Backform mit Öl ausstreichen und mit Mehl ausstauben.
2. Mehl und Backpulver versieben. Eier trennen. Eidotter mit 70 g Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale gut schaumig (mind. 10 Minuten) rühren. Das Öl unter ständigem Rühren langsam einlaufen lassen.
3. Eiklar mit übrigem Staubzucker zu Schnee schlagen.
4. Zuerst Mehlmischung, dann Eierlikör in die Öl-Masse heben. Zuletzt den Schnee behutsam unterheben.
5. Masse in die vorbereitete Lammform geben und im Backofen auf unterster Schiene ca. 35 Minuten backen.
6. Osterlamm aus dem Backofen nehmen, ca. 10 Minuten rasten lassen, die Form abnehmen und mit Staubzucker bestreuen.

### Tipp:

Sie können anstelle von Eierlikör auch dickflüssigeren Pfirsich-, Apfel- oder Marillensaft verwenden.

Weitere Osterlamm Rezeptideen aus Mürbteig oder Baiser und viele andere [Oster Backrezepte](#) finden Sie hier.



**Quelle:**  
**Kronenöl Backbuch**

**Kochdauer:** Mehr als 60 min  
**Schwierigkeit:** Eier-Koch  
**Menüart:** Kuchen & Torten  
**Region:** Österreich  
**Eigenschaften:** vegetarisch

### Zutaten:

- 3 Eier
- 130 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/2 Zitrone (abgeriebene Schale)
- 130 ml Kronenöl Spezial (mit feinem Buttergeschmack)
- 130 g Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 130 ml Eierlikör