



Osterlamm

Schwierigkeitsgrad mittel Portion/ Größe 1 Stk Zubereitungszeit 60 Minuten Kühlzeit 1,5 Stunden Backzeit 45 Minuten Temperatur 180° O/U

Zutaten

Teig

140 gr Mehl
20 gr Backkakao
80 gr Zucker
120 gr Butter/ Margarine
30 gr Schokochips
50 ml Öl
2 Eier
1 Pkg. Vanille Zucker
1 Tl. Backpulver
Abrieb einer halben Zitrone
eine Prise Salz

Außerdem

20 gr Marillenmarmelade
100 gr weiße Kuvertüre
Schokoraspel



Zubereitung

Ofen auf 180° O/U vorheizen. Lammform mit flüssiger Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Mehl mit Backpulver und Backkakao mischen.

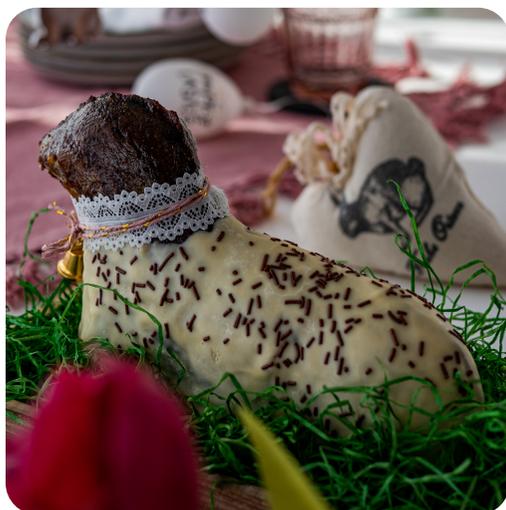
Die ganzen Eier mit beiden Zuckersorten, Salz und Zitronenabrieb sehr schaumig schlagen. Mit einem Handmixer oder Küchenmaschine dauert es ca. 10 Minuten. Butter in der Mikrowelle zergehen lassen. Ist die Eimasse schaumig, gießen wir langsam die Butter und das Öl dazu. Dabei auf mittlerer Stufe weiter rühren.

Nach und nach die Kakao- Mehl- Mischung über die Masse sieben und weiterhin mit der Maschine verrühren. Zum Schluss die Schokochips unterheben.

Den Teig in die Form geben. Mit der Form ein paar Mal auf die Arbeitsfläche klopfen, damit die Luftbläschen sich auflösen und der Teig schön verteilt wird. Auf der untersten Schiene ca. 45 Minuten backen. Stäbchenprobe! Lamm aus dem Ofen rausholen und 10 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig die Form aufmachen und das Lamm auf ein Gitter stellen. Mit warmer Marmelade bestreichen und auskühlen lassen.

Schokolade in der Mikrowelle schmelzen lassen und das Lamm damit überziehen.

Nach Lust und Laune dekorieren.



Noch mehr kaiserliche Rezepte auf
www.kaiserlichgekocht.com

