

Osterlämmchen

Für 3 bis 4 Lämmchen

ZUTATEN

- 8 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 100 g Stärkemehl
- 50 g Butter
- 50 g Mehl (zum Fetten der Form)
- 100 g Puderzucker (zum Bestäuben)

ZUBEREITUNG

1. Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eigelb mit dem Zucker zu einer cremigen Masse schlagen, dann das Mehl unterheben.
2. Das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
3. Den Teig in die gut gebutterten Lämmchenformen aus Ton füllen und im auf 180° vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen.
4. Die Lämmchen einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herausnehmen und nach Belieben verzieren.

SERVIERVORSCHLAG

Dazu passt ein elsässischer Vendange Tardive oder ein Gewürztraminer Grand Cru. Auch ein Kaffee passt gut. Guten Appetit!

Pflegehinweis: Vor dem ersten Gebrauch die Form 12 Stunden in Wasser legen und trocknen lassen. Mit Butter einfetten, 20 Minuten in den Ofen schieben, herausnehmen und mit einem Papiertuch ausreiben. Diesen Vorgang wiederholen. Vor dem Backen nochmals mit frischer Butter einfetten. Nach dem Backen die Form nur mit einem Papiertuch ausreiben — niemals mit Wasser auswaschen, sonst bleibt der Kuchen in der Form hängen.