



Ein gebackenes Osterlamm darf bei keinem Osterfrühstück fehlen

Die Bäckereien meiner katholisch geprägten Heimatstadt waren auf Ostern hin immer über und über voll mit pudersuckerbestäubten Biskuitlämmern in allen Größen. Als Kind hatte dies für mich eine ganz besondere Faszination. Mein Wegzug in Gegenden, in denen die Osterlämmer keine Tradition und die Bäckereien solche nicht im Sortiment haben, hat mich dann bewogen, die Osterlämmer fortan selbst zu backen. Dies praktiziere ich nunmehr seit 31 Jahren und auch als Ostergeschenk kommen sie immer wieder gut an. Allerdings backe ich die Lämmer aus Rührteig und nicht aus Biskuitteig, da die Rührteiglämmer nicht so schnell trocken werden. Ich besitze eine Form aus Weißblech und eine Form mit Antihftbeschichtung, wobei Erstere zuverlässig die schöneren Ergebnisse bringt. Hier mein Rezept für eine Form:

Rührteig: 75 g Butter, 100 g Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 2 Eier, etwas Rum, etwas Salz, 100 g Weizenmehl, 25 g Speisestärke, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver

In eine gefettete Lammform füllen.

Backzeit: 35-45 Minuten bei 175 - 200° Unter- und Oberhitze (Ofen vorheizen).

Das Lamm etwa 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, es dann vorsichtig aus der Form nehmen und erkalten lassen. Danach mit Puderzucker bestreuen.