

Osterlamm mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Backwettbewerb Osterlamm - Oster-Rezepte mit Eierlikör "Osterlamm mit Verpoorten Original Eierlikör"

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
130 g Mehl
80 g weiche Butter
60 g Zucker
1 Ei
1/2 Päckchen Bourbon Vanillezucker
1/4 Päckchen Backpulver
etwas Butter zum Ausfetten der Backform
etwas Mehl zum Ausstreuen der Backform



Zubereitung

Die Butter zusammen mit dem Zucker und dem Bourbon Vanillezucker in einer Rührschüssel geben. Mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zum Schluss das Ei unterrühren.

Das Backpulver zum Mehl geben und portionsweise unter die Butter-Zucker-Masse sieben. Unterrühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und kurz unterschlagen.

Den Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen. Eine kleine Osterlamm-Backform mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen. Das Osterlamm 30- 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Das Oster-Lamm in der Form auskühlen lassen und anschließend vorsichtig herauslösen.

Wer eine weißes Oster-Lämmchen möchte kann das Oster-Lamm auch mit weißer Schokolade überziehen und Kokosflocken bestreuen. Für ein dunkles Oster-Lamm kann das Oster-Lämmchen mit Vollmilch-Schokolade bepinselt werden.

In Zellophanfolie verpackt oder im Osternest verschenkt ist das Oster-Lamm eine schöne u. leckere Osterüberraschung.

[Link zum Rezept: Osterlamm mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de