

# Osterrezepte mit Eierlikör "Lotti das Lamm"

## Zutaten

Lamm Lotti Teig:

45 g Zucker

55 g Butter

2 TI Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

25 g Speisestärke

80 g Mehl

1/2 TI Backpulver

1/2 Pkg Zitronenzesten

5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Lamm Lotti Verzierung:

125 g Icing

Backform für das Lamm Lotti: Lottiform :-)

## Zubereitung

Zuerst einmal rührt ihr die Butter schön cremig und gebt dann Stück für Stück den Zucker, das Salz und den Vanillezucker hinzu. Mischt das Ei unter und rührt dann so lange weiter bis alles schön cremig und geschmeidig ist. Die restlichen Zutaten mischen und dann nach und nach hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Lottiform schmiert ihr mit Butter schön bis in die letzte Delle ein, fügt die Form zusammen und gebt dann den Teig hinein. Bei 180°C für etwa 30-40min. backen lassen.

Um einen geraden Stand zu bekommen, könnt ihr den überschüssigen Teig am Ende einfach gerade abschneiden und nach kurzem Auskühlen habt ihr dann eine wunderschöne Schäfchenform.

Icing mit Wasser mischen und per Spritzbeutel auf den Kuchen geben.

## Leser-Tipp

Wer mag kann auch nur Puderzucker zum Bestreuen nehmen.



[Link zum Rezept: Osterrezepte mit Eierlikör "Lotti das Lamm"](#)

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