

# Osterlämmchen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eier
- 2 Pkg Vanillezucker
- 1/2 Stück Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)
- 1 Prise Salz
- 150 g Puderzucker
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 150 ml Rapsöl
- 100 g Mehl
- 4 TI Backpulver
- 50 g gemahlene Haselnüsse

Außerdem:

- Backform: Lamm-Backform
- Fett und Mehl für die Form
- Puderzucker
- Schleifenband

## Zubereitung

Backofen auf E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2 vorheizen.  
Eier, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale, eine Prise Salz und Puderzucker schaumig rühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Rapsöl langsam unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und portionsweise unterheben und die Haselnüsse unterrühren. Eine Lamm-Backform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Form füllen und im Backofen ca. 30 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen und für ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen.  
Das Osterlamm herauslösen und mit Puderzucker bestäuben und mit Schleifenband dekorieren.



[Link zum Rezept: Osterlämmchen 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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)