

Goldiges Osterlämmchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Teig für das Osterlamm:

2 Eier

95 g Zucker

100 g weiche Margarine oder Butter

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

70 g Mehl

70 g Speisestärke

1 TI Backpulver

1 Prise Salz

Vanille

Osterlamm verzieren:

Puderzucker

evtl. Kuchenglasur (Schoko)



Zubereitung

Zu Beginn eine 0,7-l-Lammform sorgfältig einfetten. Zucker, Salz und Eier weißschaumig schlagen. Danach Mehl, Stärke und Backpulver langsam dazugeben und verrühren. Weiche Margarine und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ganz langsam einrühren. Den Teig nun vorsichtig, beim Kopf beginnend, in die Form füllen. Nur bis knapp über die Hälfte füllen. Sollte ein wenig Teig übrig bleiben, macht einfach 1 - 2 Eierlikörmuffins daraus. Die sind ruckzuck weg.

Die Osterlamm Backform in den vorgeheizten Ofen (200°C, Umluft 180°C) legen und ca. 40 Minuten backen. Mit einem Holzspieß ins Lämmchen pieksen, bleibt kein Teig daran kleben, ist das Osterlämmchen fertig. Nach dem Backen den Kuchen in der Form 10 Minuten auskühlen lassen. Vorsichtig mit einem Messer den oberen Teil der Form entfernen und noch einmal 10 Minuten abkühlen lassen. Die untere Hälfte der Form ganz vorsichtig entfernen, gut aufpassen, dass der Kopf nicht abbricht.

Danach kannst du das Osterlamm nach Belieben dekorieren. Nimm z. B. zwei Nelken und stecke sie an die Stelle der Augen. Das Osterlamm mit Puderzucker bestreuen und ein Glöckchen um den Hals hängen. Natürlich kannst du sie auch mit Schokolade überziehen.

[Link zum Rezept: Goldiges 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 - eieiei.verpoorten.de