

Oster Lamm 2015 mit Verpoorten-Füllung

Zutaten

80 g Butter
80 g Zucker
1/3 Pkg Vanillezucker
2 Eier
125 g Mehl
2 El Milch
Puderzucker, zum Bestäuben
1 TI Backpulver
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Die Zubereitung ist ganz einfach. Im Prinzip macht ihr zunächst einen ganz normalen Teig für das Osterlamm. Dazu schlägt zunächst die Butter schaumig und gebt den Zucker sowie den Vanillezucker hinzu. Nach dem umrühren kommen die Eier, das Mehl, Backpulver und die Milch hinzu.

Den Teig so lange bearbeiten bis dieser eine schöne glatte Oberfläche hat. Jetzt kommen wir zur Backform. Für ein schönes Osterlamm braucht Ihr natürlich auch die passende Backform. Die gewählte Backform dann nur noch ein wenig einfetten und dann bis zur Hälfte mit dem Teig füllen. Nun formt ihr in der Mitte eine kleine Kerbe in die Ihr den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hineingebt. Jetzt fehlt nur noch der Rest des Teiges. Gebt diesen nochmal eben drauf und drückt alles ein wenig fest.

Während des Backens verbindet sich der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in der Mitte des Lamms mit dem Teig und ihr erhaltet beim Aufschneiden ein köstliches Lamm mit einer leckeren Verpoorten-Füllung

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken! :)

Leser-Tipp

Ihr könnt natürlich selbst entscheiden wie viel VERPOORTEN ORIGINAL ihr verwendet. Je mehr desto intensiver natürlich der Eierlikör-Geschmack!

[Link zum Rezept: Oster Lamm 2015 mit Verpoorten-Füllung](#)

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