

Osterlamm backen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für eine 700 ml Osterlamm-Backform

Für die Osterlamm-Backform:

50 g weiche Butter

50 g Mehl

Für die Osterlamm-Kuchenmasse:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

115 g Butter

115 g Zucker

2 Eier

100 g Mehl

75 g Speisestärke

½ TL Backpulver (5-7 g)

1 Prise Salz

Etwas Zitronenabrieb

Mark einer Vanilleschote

Zum Bestäuben des Osterlamm:

50 g Puderzucker

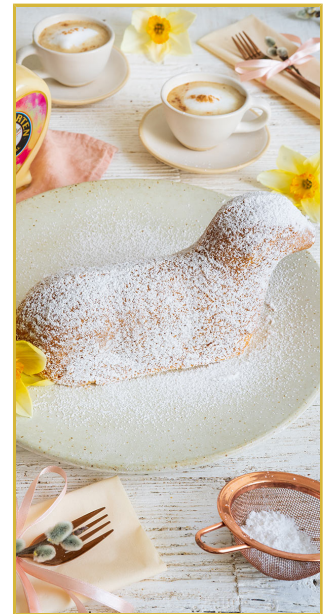
Zubereitung

Beide Hälften der Osterlamm-Backform mit Butter gleichmäßig ausfetten. So gut verstreichen, dass die inneren Konturen des Osterlamm noch gut sichtbar sind. Im Anschluss das Mehl in der Form hin und her schwenken, sodass das Innere der Form komplett bemehlt ist. Die Osterlamm-Backform mit der Öffnung nach unten nun leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, sodass sich das überschüssige Mehl löst. Die Form wieder zusammenstecken und beiseitestellen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Butter, Zucker, Vanille, Zitrone und Salz mit einem Rührgerät schaumig rühren. Eier und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer separaten Schüssel verrühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke ebenfalls vermischen und im Wechsel mit der Eierlikör-Mischung unter die Buttermasse rühren.

Den Teig für das Osterlamm in einen Spritzbeutel mit abgeschnittener Spitze geben und in die Osterlamm-Form spritzen. Ca. 40 Minuten backen.

Das Osterlamm nun vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren überschüssige Teigreste vorsichtig mit einem Messer entfernen und das fertige Osterlamm mit Puderzucker bestäuben.



[Link zum Rezept: Osterlamm backen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)