

fruchtiges Osterlamm mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja Likör

Zutaten

(für eine 900 ml Backform)

Für den Rührteig:

125 g Butter, weich

80 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 Eier, M

100 g Mehl

25 g Speisestärke

1 TL Backpulver

80 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

Für die Dekoration:

2–3 TL Puderzucker

etwas Wasser

Blumen-Streudekor



Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Lammbäckform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

2. Weiche Butter mit Puderzucker und Salz in einer Schüssel mit den Rührbesen des Rührgeräts kräftig aufschlagen, bis die Masse fast weiß ist. Eier nach und nach dazugeben und sehr gut unterschlagen, bis eine homogene Masse entsteht. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und der VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja unter die Masse heben und nur noch kurz unterrühren. Den Teig in die Backform einfüllen.

3. Die Form auf ein Backblech stellen und in die zweite Schiene von unten in den Backofen schieben, sodass die Form mittig im Ofen steht. Für 35 Minuten backen. Anschließend direkt die Form umdrehen, sodass das Lamm in der Form auf dem Boden steht und dieser gerade wird. Dabei den Kuchenboden festhalten, damit der Kopf nicht abbricht. Kurz abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen. Komplet abkühlen lassen.

4. Mit Puderzucker und Wasser einen dickflüssigen Zuckerguss anrühren. Den ca. 2 cm breiten unteren Rand des Lammes mit dem Zuckerguss einstreichen und das Blumen-Streudekor fest andrücken, sodass das Lamm im Blumenbeet liegt.

5. Noch etwas Puderzucker mit einem kleinen Sieb über das Lamm streuen, das Gesicht dabei aussparen. Dabei mit einem Blatt Papier o. Ä. die Blumen abdecken. Zum Schluss nach Wunsch noch mit einem Band eine kleine Schleife um den Hals des fruchtigen Osterlammes binden.

[Link zum Rezept: fruchtiges Osterlamm mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja Likör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de