

Gebackenes Osterlamm

Zutaten

- 4 Eier
- 200 Gramm Zucker
- 4 El Wasser
- 200 Gramm Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- Puderzucker zum Bestäuben
- 1 Lämmchen-Backform

Zubereitung

- Die Eier in zwei Schüsseln trennen.
- Das Eigelb mit dem Zucker und dem Wasser mit einem Schneebesen in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine cremig-gelbe Masse entsteht.
- Das Eiweiß steif schlagen.
- Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und unter die Eigelbcreme mischen.
- Das Eiweiß unter die Eigelbcreme heben.
- Die Backform einfetten und mit Mehl bestäuben.
- Den Teig hineinfüllen und ca. 25- 30 min. bei 175 C backen.
- Nach der Backzeit das Lämmchen auskühlen lassen und vorsichtig aus der Backform lösen. Nun kann es mit Puderzucker bestäubt werden.