

Osterlamm - Sandmasse (900 g Form)



Teig:

100 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
Prise Salz
25 g Sahne
2 EL Rum
100 g Mehl
35 g Stärke
2 TL Backpulver



Deko:

Puderzucker, Glöckchen, Fähnchen
Heu und gekochte, gefärbte Eier

So geht's:

Die weiche Butter mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät cremig rühren und die Eier, Salz und Sahne, sowie Rum zugeben. Gut verrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und unter den Teig rühren.

Die Lammform (800 g) mit Butter ausfetten. Form schließen und gut mit Mehl ausstäuben. Übriges Mehl gut ausklopfen, sodass kein loses Mehl mehr in der Form ist. Den Teig einfüllen, ein paar Mal klopfen, damit der Teig nach unten sackt und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft) auf der untersten Schiene ca. 40 min backen. Stäbchenprobe machen, bevor das Lämmchen aus dem Ofen genommen wird.

Nach der Backzeit herausnehmen – etwas abkühlen lassen, Form öffnen und das Lämmchen herausnehmen. Ggf die Unterseite begradigen und dann stehend vollständig auskühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben, das Glöckchen umhängen und in ein Nest mit Heu setzen. Mit gefärbten Ostereiern dekorieren.

Umrechnungstabelle der Teigmenge für unterschiedliche Formen:

Die Füllmenge findet ihr meistens auf der Verpackung der Form. Die Backform sollte mit dem Teig bis etwa 2 cm unter den Rand gefüllt sein.

Hasenformen: meist 600 g (0,5 x)
kleine Lammform: meist 700 - 900 g (1x)
mittlere Lammform: meist 1.000 – 1.200 g (1,5 x)
große Lammform: 1.500 – 1700 g (2 x)