



- Mehr als lecker -

# Osterlamm

## Zutaten

2 Eier  
100 g Butter  
75 g Rohrohrzucker  
10 g Vanillezucker  
100 g Dinkelmehl Typ 630  
25 g Speisestärke  
25 g gemahlene Mandeln  
1 TL Weinsteinpulver  
1 Prise (Zitronen)Salz  
40 g Schokoladenstreusel/-stücke/-raspeln/-tröpfchen



## Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
2. Eier einzeln dazugeben und unterrühren.
3. Mehl, Speisestärke, Mandeln und Weinsteinpulver mischen und nach und nach zum Teig geben.
4. Schokostückchen kurz unterlaufen lassen.
5. Lammform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig hineingießen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 35-40 Minuten backen. Stäbchentest machen!
7. Osterlamm aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Vollständig erkalten lassen. Nun kann das Lamm nach Lust und Laune verziert werden.