



Osterlamm selbstgebacken

Zutaten:

2 Eier Größe L
80 g Zucker
80 g Mehl
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Eier und den Zucker gut schaumig rühren (ca. 5-10 Minuten). Dann 80 g Mehl sieben und unterheben. Den Teig in die gut eingefettete Osterlammform geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei 180 Grad backen. Das ausgekühlte Osterlamm mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben im Osterkorb dekorieren.

Das Osterlamm hält sich gut, wenn man es in Alufolie einpackt und kann somit auch schon 2 Tage vorher gebacken werden.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Klostergut Neresheim,
Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145