

"Oster-Lamm"

Los geht's!

Für die Masse Butter mit Puderzucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer schaumig rühren.

Die Eier einzeln einrühren.

Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit der Milch unterheben.

Die Masse in eine befettete, bemehlte Lammform füllen.


Die Form auf dem Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben

— Dan "Kuchen" nach dem Backen ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen. Die Klammern entfernen. Die Konturen eventuell mit einem scharfen Meser begradigen und mit Puderzucker bestäuben.

Ober/Unterhitze 180 Grad

Backzeit ca. 45 Minuten

 Zutaten für X Personen

 Zeit: ca. 20 Minuten



Zutaten:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 140 g gesiebt, glattes Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 2 EL Milch
- Puderzucker, zum bestäuben

Notizen:

Alternativ kann auch Rezept für Eierlikörkuchen oder Marmorkuchen verwendet werden



Platz für persönliche Notizen

Wie hat's geschmeckt?

