

Osterlamm backen

Zutaten:

- 150~g Butter (Margerine)
- 150~g Zucker
- 1 Pck. Vanille Zucker
- 1 Pr. Salz
- Zitronen Aroma (nach Geschmack)
- 3 Eier
- 200~g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung:

1. Backform fetten und Mehl oder Paniermehl bestäuben
2. Backofen auf 160~°C (Umluft) vorheizen
3. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer geschmeidig rühren
4. Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenarome unterrühren
5. Rühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist
6. Jedes Ei auf höchster Stufe ca. 30 Sekunden unterrühren
7. Mehl und Backpulver vermischen
8. Nach und nach auf niedrigster Stufe unterrühren
9. Wenn alles vermengt ist, den Teig in die Backform füllen
10. Die Form auf das Backblech stellen und in den Ofen schieben
11. Für ca. 55 Minuten backen
12. Den Kuchen für ca. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen
13. Dann den Kuchen aus der Form lösen und Erkalten lassen

