



# SAFTIGES OSTERLAMM



Schwierigkeitsgrad:  
leicht



ca. 1 Stunde  
inkl. Backzeit



Zutaten für  
1 Osterlamm



Kaloriendichte:  
hoch



vegetarisch

## ZUTATEN

Für den Teig:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Pck Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Bayernglück Haferdrink  
„Das Original“
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 2 Eier
- 140 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Zum Verzieren:  
etwas Puderzucker



## ZUBEREITUNG

1. Butter mit Puderzucker, Salz, Vanillinzucker und Zitronenschale schaumig rühren.
2. Die Eier einzeln dazugeben und gut verrühren.
3. Mehl mit Backpulver vermischen und darübersieben.
4. Haferdrink zugeben und mit dem Kochlöffel unterheben.
5. Die Masse in eine befettete, bemehlte Lammform füllen.
6. Die Form auf dem Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Ofens schieben. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen.
7. Das Lamm nach dem Backen ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen. Anschließend aus der Form nehmen und vollständig abkühlen lassen.
8. Die Konturen eventuell mit einem scharfen Messer begradigen.
9. Das erkaltete Osterlamm mit Puderzucker bestreuen.

Der Haferdrink wurde hergestellt  
aus Hafer aus dem Programm  
„Geprüfte Qualität – Bayern“



FÜR MEHL UND  
MÜHLENERZEUGNISSE  
[www.gq-bayern.de](http://www.gq-bayern.de)

