

01.09.2022

## Süßes Osterlamm



### Zutaten

120 g Butter  
120 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
2 EL Rum

100 g Mehl, glatt  
80 g Nüsse, gerieben  
80 g Speisestärke  
1 Pkg. Backpulver

### Für die Lammform:

2 EL Butter, zimmerwarm  
2 EL Mehl, griffig

### Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Mixer gut schaumig rühren.

Eier nach und nach einschlagen und den Rum am Ende dazugeben.

Mehl, fein geriebene Nüsse, Speisestärke und Backpulver miteinander vermengen und mit dem Schneebesen unter die Buttermasse heben.

Die Lammform mit der weichen Butter bepinseln und mit Mehl bestauben.

Die Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 45 min backen.