OSTERLAMM



Ein Osterlamm gehört einfach zu Ostern und dem Osterbrunch oder Osterfrühstück dazu. Dieses luftige Eierlikörkuchen Grundrezept kann auch mit alkoholfreiem Likör oder einer beliebigen anderen Flüssigkeit zubereitet werden. So lässt sich der Geschmack nach Belieben anpassen und verändern. Buttermilch, Saft, Kaffee, Cappuccino oder Baileys, eurer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Die von mir benutzte Form hat folgende Abmessungen: 27,5 x 15 x 6,5 cm. Der Teig eignet sich auch ideal für saftige Motivtorten Böden, viele verschiedene Backformen oder auch für Mini Muffins. Der Klassiker ist ein Gugelhupf, das umgerechnete Rezept dazu findet ihr auf meinem Blog oder in meiner App.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
15 Minuten	**30 Minuten**	**165 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 165°C O/U vor.

EIERLIKÖRKUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Salz, Vanilleextrakt und Puderzucker etwa 10 Minuten cremig. Rühre den Eierlikör und das Öl kurz ein. Vermische das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver und siebe es zum Teig. Hebe die Zutaten vorsichtig unter. Fette eine Lammbackform mit Backtrennspray und fülle den Teig hinein. Die Form darf bis fast unter den Rand gefüllt sein. Backe den Kuchen nun für etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen. Nimm ihn heraus, lasse ihn etwa 10-20 Minuten in der Form auskühlen und stürze den Kuchen dann erst auf ein Abkühlgitter. Lasse den Kuchen abgedeckt abkühlen. Bestreue ihn mit süßem Schnee und serviere ihn. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

EIERLIKÖRKUCHEN:

- [ ] **2** Eier
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **70 g** Puderzucker
- [ ] **100 g** Eierlikör (mit oder ohne Alkohol)
- [ ] **50 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **60 g** Mehl
- [ ] **60 g** Speisestärke
- [ ] **1.2 TL** Backpulver

ZUM BESTREUEN:

- [ ] **20 g** süßer Schnee