

# Das Original Osterlamm Rezept

## **Zutaten für den Rührteig:**

- 100 g Marzipanrohmasse
- 2 Eier
- 75g Butter
- 50g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 10 Tropfen Bittermandelöl
- 80g Weizenmehl (Typ 405)
- 20g Speisestärke
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver

## **Für die Verzierung:**

- 175 g. Puderzucker
- 1 Eiweiß
- einige Tropfen Bittermandelöl
- gelbe Speisefarbe
- 1 ganze Mandel
- Zuckerschrift

## **Außerdem:**

- 250g Puderzucker
- 1 Eiweiß

## **Zubereitung des Rührteig:**

1. Alle Zutaten 1 Stunde vorher bereit legen um so alle Zutaten auf Zimmertemperatur zu bekommen.
2. Wenn alle Zutaten die Zimmertemperatur haben, schalten wir den Backofen ein. Die Temperatur stellen wir beim Vorheizen auf 180 Grad ein.
3. Für den Rührteig, Marzipanrohmasse und Eier gut verrühren. (zu einer Schaumartigen Masse)
4. Dann das Fett (Butter), den Zucker, Vanillinzucker, Salz, und das Bittermandelöl unterrühren und so lange weiter rühren, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat.
5. Nun das gesiebte Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen.
6. Wenn Sie gerade keine Speisestärke wie Gustin zur Hand haben, können Sie auch Kartoffelmehl oder eine andere Speisestärke benutzen.
7. Die Mischung aus Mehl Backpulver und Speisestärke nun unter die vorbereitete Teigmasse rühren.
8. Die Lammform mit leicht mit weicher Butter oder Margarine einfetten.

## **Tip:**

Die Lammform am besten schon am Anfang mit dem Vorheizen des Backofens mit Butter einfetten und jetzt nachdem wir alle Zutaten zu einem Teig verarbeitet haben die eingefettete Lammform mit einem Pinsel nochmals gleichmäßig verteilen. Denn jetzt ist die an der Form haftende Butter sehr gut mit einem Pinsel zu verstreichen und auch wirklich in alle Ritzen, die eine Form so haben kann.

9. Den Teig hineinfüllen und glattstreichen.
10. Im vorgeheizten Backofen auf dem Rost auf der untersten Schiene einschieben.
11. **Temperatur:**
  - bei 175 Grad (Normal)
  - bei 175 Grad (Umluft)
  - bei Stufe 2-3 (Gas)

**12. Backzeit:**

40 - 45 Minuten backen - Evtl. abdecken

13. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter 10 - 15 Minuten abkühlen lassen.

14. Dann den Kuchen aus der Form lösen.

und mit Puderzucker bestreuen oder wie nachfolgend beschrieben, verzieren.

**Für die Verzierung:**

1. Ein Eweiß der Größe L mit 175 Gramm Puderzucker in eine Schüssel geben und das Bittermadelöl dazu geben und alls nach und nach mit einem Schneebesen gut verühren.
2. Über eine leere Schüssel ein Gitter legen und darauf das gebackene Lamm stellen und mit dem Guss überziehen
3. Die Schüssel sollte so gross sein, dass der abfließende Guss in die Schüssel fließt.
4. Den Guss solange über das Lamm geben bis es von allen Seiten damit überzogen ist.
5. Dann mit Kaffeebohnen Augen in den Guss drücken und nach Belieben noch weiter Verziehen und trocknen lassen

---

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/kuchen/das-original-osterlamm-rezept/das-original-osterlamm-rezept/index.html>

---

Die Internetseiten [Backen und Kochen mit Josef](#)

Copyright © by Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef -