



*German Bee  
Handmade*

*weil Handgemachtes besser ist*

### **Klassisches Nuss-Osterlamm**



#### **Beschreibung:**

Ein aromatischer Klassiker aus saftigem Nuss-Rührteig für die Osterzeit.

#### **Besonderheit:**

Besonders saftig durch gemahlene Haselnüsse und einen Hauch Kakao.

#### **Zutaten für 1 Osterlamm (Füllmenge 700 ml):**

100 g Zucker

2 Eier Größe L

100 g weiche Margarine oder Butter

70 g geriebene Haselnüsse

70 g Weizenmehl Type 550 oder 405

60 g Speisestärke

1 Teelöffel Backpulver

1 gestrichenen Esslöffel dunkles Kakaopulver

#### **Außerdem:**

Fett und Mehl für die Form

Puderzucker zum Bestreuen bzw. glasieren oder wahlweise Haselnussglasur

#### **Backzeit:**

**45-60 Minuten** bei **170°C** (Ober/Unterhitze)

### **Zubereitung:**

1. Zuerst bereitet ihr die Lammform vor, indem ihr sie im offenen Zustand sorgfältig fettet und mehlt. Setzt die Form anschließend zusammen und stäubt das Innere nochmals leicht mit etwas Mehl nach.
2. Heizt euren Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vor.
3. Rührt nun den Zucker zusammen mit den Eiern und dem Fett (Margarine oder Butter) schön schaumig.
4. Vermischt die gemahlene Haselnüsse mit dem Mehl, der Stärke, dem gesiebten Backpulver sowie dem Kakaopulver in einer separaten Schüssel.
5. Gebt die trockenen Zutaten zur Schaummasse und rührt sie nur kurz unter, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
6. Füllt den Teig in die vorbereitete Form und streicht die Oberfläche glatt.
7. Das Osterlamm darf nun für ca. 45 bis 60 Minuten in den Ofen. Macht am besten die Stäbchenprobe, um sicherzugehen, dass es durchgebacken ist.
8. Lasst das Lamm nach dem Backen zunächst für 5 Minuten in der Form ruhen.
9. Löst es anschließend vorsichtig aus der Form und lasst es vollständig auf einem Kuchengitter erkalten.
10. Zum Abschluss bestäubt ihr das Lämmchen mit Puderzucker und könnt ihm nach Belieben ein hübsches Glöckchen umbinden und in Frischhaltefolie wickeln.

---

*Schau dir die Schritt-für-Schritt-Anleitung auf YouTube an, oder besuche meine Internetseite!*

YouTube: <https://youtu.be/l-JawFLVAR8>

Homepage: <http://www.germanbee.org>