

# Osterlamm

- 120 g Zucker
- 110 g Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 160 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Schokoladenkuvertüre
- Mini Marshmallows
- Zuckerschrift in der Tube (weiß)
- Evtl. Zuckeraugen

## Vorbereitung:

- Zutaten bereit stellen
- Form einfetten, mit (Panier)mehl ausstreuen und zusammenbauen
- Backofen auf 180° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen

## Zubereitung:

1. Eier trennen
2. Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen
3. Restlichen Zucker mit Butter, Eigelb, Salz, Vanillezucker schaumig rühren
4. Backpulver unters Mehl mischen, unterrühren
5. Eischnee unterheben
6. Teig in die Form füllen und glatt streichen
7. Auf 180° ca. 35-40 Min. backen (Stäbchenprobe!)
8. In ein feuchtes Tuch einwickeln und auskühlen lassen
9. Vorsichtig aus der Form lösen und nach vollständigem Erkalten verzieren (mit Schokoglasur bestreichen und dann die Mini-Marshmallows platzieren)

Gutes Gelingen!