OSTERLAMM AUS EMMERMEHL

Schwierigkeit: einfach / ca. 15 Min. Arbeitszeit

Wir finden das gebackene Osterlämmer genau so zu Ostern dazugehören, wie das Eierfärben und die anschließende Eiersuche. Deshalb gibt es hier ein Rezept für ein Osterlamm aus Emmermehl, welches dem Lämmchen einen nussigen Geschmack verleiht.

ZUTATEN

ca. Für 2 Personen

175 gr	Emmermehl
90 gr	weiche Butter
40 gr	Wildblütenhonig
35 gr	Zucker
Tasse(n)	Geriebene Schale von einer Orange
½ TL	Vanille
1	Ei
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
4-6 EL	Milch
	Butter und Semmelbrösel zum Befetten und Benetzen
	Kuchenform
Puderzucker	

ZUBEREITUNG

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker, Honig und der Vanille schaumig rühren. Ei, Orangenschale, Backpulver, Salz und drei Esslöffel Milch hinzugeben und verrühren. Anschließend das Mehl hinzugeben und die restliche Milch bzw. etwas mehr, sodass ein glatter Teig entsteht. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Lämmchenform mit der Butter einfetten und mit den Semmelbröseln benetzen. Den Teig in die Form geben und ca. 45 min backen. Anschließend vollends auskühlen lassen und das erkühlte Lamm mit Puderzucker bestreuen.