



## OSTERLAMM AUS RÜHRTEIG

*Zutaten für eine Lammform mit ca. 30cm Länge*

### Zutaten für 1 Lamm:

- \* 250 g weiche Butter
- \* 220 g Zucker
- \* 1 Päckchen Vanillezucker (8 g)
- \* 1 Prise Salz
- \* 5 Eier
- \* 3 EL Rum (alternativ: Milch)
- \* 2 EL Milch
- \* 375 g Mehl
- \* 1 Päckchen Backpulver (15 g)

### Außerdem:

- \* Etwas Butter für die Form
- \* Semmelbrösel zum Ausstreuen der Form
- \* Staubzucker zum Bestauben

### Zubereitung:

- \* Das Backrohr auf 175°C Heißluft vorheizen. Ein Backblech in den untersten Einschub des Backrohres schieben und mit aufheizen lassen. Die Lammform auseinandernehmen und jede Hälfte gut und sorgfältig mit Butter ausfetten. Nun die Form zusammensetzen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Arbeite hier sorgfältig, damit sich das Lamm später aus der Form löst.
- \* Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen. Dann nach und nach die Eier hinzugeben und alles sehr gut verrühren. Milch und Rum hinzugeben und weiterrühren.
- \* Mehl und Backpulver vermischen und zur Butter-Zucker-Mischung geben. Zu einem glänzenden, homogenen Teig verrühren. Den Teig in die Backform füllen.
- \* Die Backform das Blech im untersten Einschub stellen und das Lamm im heißen Ofen für etwa 45 Minuten backen. Die Oberfläche darf goldbraun sein – mache im Zweifelsfall die Stäbchenprobe. Das Lamm 20 Minuten in der Form überkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen.
- \* Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.

*Tipp: Wenn das Lamm nicht gut steht, die Unterseite einfach gerade schneiden.*

