

# Osterlamm

## Leckerer Osterlamm aus einfachem Rührteig

Ein leckerer Osterlamm darf in der Osterzeit ebenfalls nicht fehlen. Deshalb gibt es heute ein einfaches Rezept für ein fluffiges Osterlamm aus einfachem Rührteig. Gebacken habe ich das Lamm wieder in meiner Osterlamm-Backform von Zenker. Die habe ich vor vielen Jahren mal bei Kaufland gekauft und bin immer noch zufrieden. Nun backt sie fleißig Lämmer auf Fuerteventura. Die Zubereitung ist wirklich super einfach und schnell erledigt. Das fertige Lamm könnt ihr nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen, oder auch mit Zuckerguss überziehen.

Der Rührteig hat es definitiv in sich und ist alles andere als kalorienarm. Für eine etwas kalorienärmere Variante könnt ihr den Zucker einfach durch Puder-Erythrit ersetzen, das spart schon einmal ordentlich Kalorien. Wenn euch das noch nicht genug ist, könnt ihr die Butter auch durch Margarine ersetzen. So könnt ihr weitere Kalorien einsparen. Für Puderzucker oder Zuckerguss könnt ihr ebenfalls Puder-Erythrit verwenden.

---



Zenker 9101 Osterlamm-Backform



Kaiser 3D Osterlamm Backform



Dr. Oetker Motivbackform-Set Osterlämmchen



Kaiser 3D Backform Hase

---

## **Fluffiger Kuchen in Lamm-Form für deine Ostertafel**

Für das Osterlamm zuerst den Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Backform fetten und mit Grieß oder Mehl bestäuben. Eier, Zucker und Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen. Die weiche Butter dazu geben und für weiter 2-3 Minuten weiter mixen. Dann die restlichen Zutaten dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.□

Den fertigen Teig in die Backform geben. Dabei die Form nicht bis zum Rand füllen, sondern etwa 2-3 cm Platz lassen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Den heißen Kuchen komplett abkühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss überziehen.□

Auch Zuckeralternativen wie Xylit, könnt ihr für den Kuchen gut verwenden. Das spart ebenfalls Kalorien und schmeckt trotzdem richtig lecker.

---

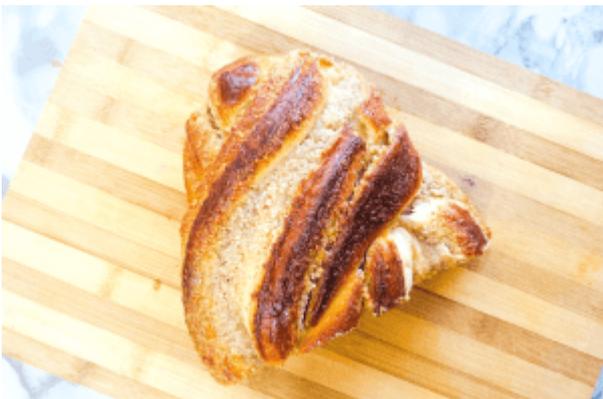
# WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR OSTERN



**Osterbrot**



**Oster Mini-Amerikaner**



**Nusszopf mit Mandeln**



**Quark-Öl-Teig Hasen**



**Osterlamm**



**Hefezopf**



## **Karotten-Kokos-Kuchen**



## **Karotten-Walnuss-Kuchen mit Zimt**

---

---

## **LOW CARB OSTERN**

**33 leckere Low Carb Rezepte für die Osterzeit**



[mehr Infos zum Buch](#)

---

**DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**

---

---