



Zutaten:

100 g Butter / Margarine
60 g Mehl
60 g Speisestärke
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
60 g Nüsse, gemahlen
1,5 TL Backpulver
1 EL Rum
1 Prise Salz



WMF Küchenwaage



KitchenAid Handrührer schwarz



Le Creuset Universallöffel



Kaiser 3D-Backform Lamm "Lemmi"



Dr. Oetker Puderzuckerstreuer

1

Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen. Dann die Eier zusammen mit der Butter, dem Zucker, Rum, Salz und den Nüssen vermengen.

2

Nun das Mehl zur Ei-Zuckermasse geben und mit dem Mixer oder Schneebesen vermischen.

3

Die Kaiser Motiv-Backform Lemmi einfetten, mit Mehl bestäuben und den Teig einfüllen. Bei 180°C ca. 40 Minuten im Backofen backen.

4

Das Lamm aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben oder glasieren.