

## Süßes Osterlamm



Stufe 1



Zubereitungszeit: 80 Min.



### Zutaten:

400 g Zucker  
400 g Butter, weich  
1 Prise Salz  
1 Stck. Vanillemark  
1 TL Zitronenabrieb  
1 TL Orangenabrieb  
7 Stck. Eier  
400 g Mehl  
90 g Speisestärke  
2 TL Backpulver



KitchenAid Handrührer rot



Rösle Schüssel-Set (hoch),  
3-teilig



Küchenprofi Einhand  
Mehlsieb



Städter we love baking  
Osterlamm 36 x 22 x 9,5 cm



Städter Backhelfer  
Tortengitter / Kühlgitter 45 x  
32 cm rechteckig mit Füßen



Städter Backzutat Back-  
Trennspray 200 ml

1

Zucker, weiche Butter, Salz, das Mark einer Vanilleschote, Zitronen- und Orangenabrieb in einer Schüssel leicht schaumig rühren.

2

Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver durchsieben, mischen und unter die Masse laufen lassen.

3

Anschließend den Teig in die in die eingefettete und mit Mehl bestäubte Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 155 °C) ca. 55-65 Minuten backen.

4

Den Kuchen nach dem Backen ca. 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, mit einem Messer gegebenenfalls oben gerade schneiden und anschließend vorsichtig aus der Form lösen. Danach vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.