

Rezept „Guten Morgen Österreich“

## Osterg Gebäck: Oster-Lamm und Oster-Muffins

Rezept von Lydia Maderthaner

### Zutaten für das Biskuit:

Biskuit-Masse für eine größere Lamm-Form:

300 g Zucker, 5 Eier, 120 g lauwarmes Öl, 120 g lauwarmes Wasser, Vanillezucker, Saft einer halben Zitrone, 30 dag Mehl.

Für die Muffins können noch Schokostückchen und/oder Kakaopulver eingearbeitet werden.

### Zubereitung:

Eier trennen, Eiklar halbfest anschlagen, Hälfte des Kristallzuckers beimengen, zu festem Schnee schlagen; restliche Menge des Zuckers sowie Vanillezucker und Saft einer halben Zitrone mit den Dottern schaumig schlagen, Schnee, Dottermasse, Wasser-Öl-Gemisch sowie Mehl vorsichtig zu einer homogenen Masse vermengen/mit Schneebesen unterheben. In eine gefettete und bemehlte Lamm-Form füllen und je nach Größe ca. 40 Minuten bei 160 Grad Umluft backen.

### **TIPP**

Um etwas Abwechslung auf den Ostertisch zu bringen, entnimmt man von der Biskuitmasse eine kleine Menge Teig für ein paar Muffin-Formen, in diese noch etwas Kakaopulver und/oder Schokostückchen einarbeiten. Die Masse in Muffin-Formen füllen und je nach Größe ca. 20 Minuten bei 160 Grad Umluft backen.

### **Zubereitung Topping:**

200 g Mascarpone mit 1 EL Holundersaft und 1 Pkg. Vanillezucker glattrühren, mit Feinkristallzucker zur gewünschten Intensität süßen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen und ausgekühlte Muffins damit verzieren. Zum saisonalen Dekorieren zu Ostern eignen sich bunte Zucker-Ostereier, essbares Gras, bunter Streusel, Schoko Soße etc.