



Süßes Osterlamm

Köchin: Elisabeth Lust-Sauberer

Für das Osterlamm:

4 Eier
120 g Zucker
1 Prise Salz
160 g neutrales Öl
150 g Karotten (geschält und gerieben)
Abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
100 g Mandeln (gerieben)
150 g Joghurt
200 g Dinkelmehl
1/2 Pkg. Weinsteinbackpulver
Fett für die Backform
Staubzucker zum Bestreuen oder Schokoladeglasur zum Überziehen

Zubereitung:

Für das Osterlamm:

Eier mit Zucker und Salz schaumig rühren.
Öl langsam einrühren.
Karotten, Orangenschale, Mandeln, Joghurt, Dinkelmehl und Backpulver unterheben.
Teig in eine gefettete Lamm-Backform füllen.
Im vorgeheizten Rohr bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten backen.
Auskühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen oder mit Schokoladeglasur überziehen.