

---

## Rezept – Osterlamm aus Rührteig

---

**Schwierigkeitsgrad:** mittelschwer

### DU BRAUCHST FÜR DEN RÜHRTEIG:

- 150 g weiche Butter
- 130 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronenabrieb
- 3 Eier (Gr. M)
- 180 g Weizenmehl (Type 405)
- 2 TL Backpulver
- 2 - 3 EL Zitronensaft
- etwas Butter für die Form
- etwas Mehl für die Form
- etwas Puderzucker zum Bestäuben



Quelle: [www.einfachbacken.de](http://www.einfachbacken.de); [www.schule-und-familie.de](http://www.schule-und-familie.de)

Oft werden Osterlämmer mit einer Osterlamm-Fahne verziert mit dem Kreuz **+** oder dem Christuszeichen **✝**.  
Sie gilt als Zeichen für den Sieg über den Tod und als **Symbol für die Auferstehung Jesus Christus**.

### Anleitung:

- Die zwei Hälften der Osterlamm-Backform (ca. 1 L Volumen) fetten und mehlen. Überschüssiges Mehl gut abklopfen. Form zusammensetzen.
- Den Backofen auf **180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad)** vorheizen.
- Weiche Butter mit Zucker, Salz und Zitronenabrieb schaumig schlagen.
- Nach und nach die Eier einzeln zugeben und weiterschlagen.
- Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft unterrühren.
- Teig, beim Kopf beginnend, in die umgedrehte Form füllen. Dabei einige Male die Form klopfen damit sich der Teig gut verteilt. Die Form knapp 3-4 cm unter den Rand füllen.
- Lammform auf ein Backblech im unteren Bereich stellen und im vorgeheizten Ofen **ca. 40 Min.** backen.
- Kuchen in der Form mind. 1 Std. abkühlen lassen. Danach vorsichtig die Verschlüsse lösen und das Lamm aus der Form lösen.
- Das ausgekühlte Osterlamm beliebig mit Puderzucker bestäuben.
- Wenn du magst, schneide eine kleine Fahne aus Papier aus, male ein **+** oder das Christussymbol **✝** darauf und klebe sie an einen Holzspieß (Zahnstocher od. Schaschlikspieß) und bringe sie an deinem Lamm an

*Viel Spaß und guten Appetit!*