

Großes Oster-Lamm

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Min.

**Für die 3-D-Form Lamm (Inhalt 1 l):**etwas Fett
etwas Weizenmehl**Für das Backblech:****Rührteig:**150 g weiche Butter oder
Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1/2 Rö. Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin**Zum Bestreuen:**

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C**2 Rührteig:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren.

3 Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in die Backform füllen, auf das Backblech stellen und in den Backofen schieben.**Einschub: unten**
Backzeit: etwa 55 Min.**4** Gebäck 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.**5 Bestreuen:**

Lamm nach Belieben unten gerade schneiden und mit Puderzucker bestreuen.