

# DUNKLES OSTERLAMM

★★★★★ 4.9 bei 77 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Zuerst die Backform gründlich mit flüssiger Butter einpinseln und dünn mit Bröseln austreuen. Danach den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 2 Für den Rührteig (> [Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.
- 3 Weizenmehl, Backpulver, Kakao und Joghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 4 Den Teig in die Backform einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Das fertig gebackene Lamm in der Form 15 Minuten auskühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen.
- 5 Aus Pinienkernen oder Rosinen noch die Augen machen.



Für ein helles Osterlamm einfach den Kakao weglassen. Marmoriert bzw. gefleckt sieht es aber auch hübsch aus. Dafür ein Drittel des Teiges mit Kakaopulver vermengen und abwechselnd mit dem hellen Teig in die Form füllen.



## Zutaten

### FÜR 1 OSTERLAMM (BACKFORM MIT 900ML)

#### TEIG

80 g	Zucker
80 g	Öl
2	Eier
100 g	Weizenmehl 700
5 g	Backpulver
15 g	Kakaopulver
50 g	Naturjoghurt

Pinienkerne oder Rosinen für die Augen

#### FÜR DIE FORM

10 g	Butter
10 g	Brösel