

OSTERLAMM

★★★★★ 5 bei 99 Bewertungen



Bild: Nadja Hudovernik

Das Backen eines Osterlammes ist bei uns einer der bekanntesten Bräuche zu Ostern. In einer Kooperation mit [servus.com](https://www.servus.com) habe ich mein liebstes Rezept dazu gebacken. Es eignet sich schön verpackt perfekt als kleines Mitbringsel.

Zubereitung

- 1** Zuerst die Backform mit flüssiger Butter einpinseln und dünn mit Brösel einstreuen. Danach den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 2** Für den Teig Zucker, Öl und Eier gut verrühren. Danach Weizenmehl, Backpulver und Naturjoghurt unterrühren.
- 3** Den Teig in die Backform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca 25-30 Minuten backen.
- 4** Das fertig gebackene Lamm in der Form 15 Minuten auskühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

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

FÜR DIE FORM

Butter
Brösel

TEIG

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