



Das TIME2TRI Osterlamm

Vorbereiten

15

Minuten

Zubereiten

60

Minuten

Niveau

Mittel



Zutaten

- 3 Eier
- 120g Butter
- 90g Xucker (alternativ schmecken auch Honig oder Ahornsirup sehr gut!)
- 130g Mandelmehl
- 30g Dinkel-Vollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- ein Schuss Zitronensaft
- Mark von 1/2 Vanilleschote

Zubereitung

Die Eier trennen, Eiweiß und den Xucker schaumig schlagen. Die Eigelbe zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig vermengen (Teig ist leicht klebrig). Zum Schluss die Eiweißmasse vorsichtig unterheben. In eine gefettete und mit Mandeln bestäubte Osterlamm- Backform geben und auf unterster Schiene bei Ober-Unterhitze für 45 Minuten bei 180° backen. Wir wünschen euch viel Spaß beim Ausprobieren - das TIME2TRI Team wünscht frohe Ostern!