

## Oster-Tradition: das Osterlamm

Mit dem Rezept und den Tipps von SWR4 Konditor Joachim Habiger gelingt das Backen des Osterlammes auf jeden Fall. Ein süßes Lämmchen ist neben Hefezopf und Hefekranz ein echtes Traditionsrezept zu Ostern und fast zu schön zum Essen!

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

### Einkaufsliste:

#### Für die Teig\_

150 g weiche Butter

130 g Zucker

1 Prise Salz

1 TL Zitronenabrieb

3 Eier (Größe M)

180 g Weizenmehl (Type 405)

1 TL Backpulver

#### Außerdem:

1 Lamm-Form

Butter zum Einfetten

Brösel zum Einstreuen

3 EL Puderzucker zum Bestäuben

#### Backzeit:

30 bis 40 Minuten bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze)

### Zubereitung des Osterlammes:

Butter, Zucker, Salz und den Zitronenabrieb gut aufschlagen.

#### *Mein Tipp: Zutaten lange schlagen*

*Osterlammchen werden aus Rührteig gebacken. Schlagen Sie die feuchten Zutaten daher lange genug, damit der Teig schön locker wird. Aber Mehl und Backpulver nur kurz unterheben – sonst entweicht die eingerührte Luft und der Teig wird zu fest.*

Die Eier kommen nach und nach in die Masse hinzu, so verbinden sie sich besser.

#### *Mein Tipp: Mehl der Eiergröße anpassen*

*Das Rezept ist für Eier der Klasse M ausgelegt. Sollten Sie Eier der Größe L verwenden, geben Sie etwas mehr Mehl hinzu - bei Eiern der Klasse S entsprechend etwas weniger.*

Das Mehl und das Backpulver gut mischen und unter die Buttermasse heben.

***Mein Tipp: Den Teig verfeinern***

*Den Teig können Sie mit Nüssen, Schokotropfen oder Trockenobst wie Rosinen und gehackten Aprikosen aufpeppen.*

Eine Lamm-Form gut mit Butter einfetten und mit Brösel oder Mandeln ausstreuen. Teig einfüllen und nach unten "klopfen", damit die Form überall gut ausgefüllt ist und kein "kopflooses" Lamm gebacken wird.

Mein Tipp: Backform nur bis zur Hälfte ausfüllen

*Füllen Sie die Backform nur etwas über die Hälfte. Der Teig dehnt sich beim Backen noch aus.*

Das Osterlamm goldgelb ausbacken und nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen - oder mit Zuckerguss oder Schokoladen-Glasur verzieren.

***Mein Tipp: Aufbewahrung des Osterlammes***

*Die Osterlämmer können Sie trocken, kühl und abgedeckt lagern. Verwenden Sie entweder ein Baumwolltuch oder eine Kuchenhaube. So eingepackt ist das Osterlamm etwa 2 bis 3 Tage haltbar. Sie können Osterlämmer aus Rührteig aber auch einfrieren.*