Biskuit-Osterlamm

Zutaten für eine Osterlammform (Füllmenge 1000g):



Teig:
85 g Zucker
3 Eigelb
3 Eiweiß
10 g Speisestärke
120 g Mehl
Eine Prise Zitronenaroma

Außerdem:
Lammform
Puderzucker oder Glasur

Zubereitung:
Form gut mit Butter fetten, und mit Mehl ausstäuben.
Eigelb mit 2/3 der Zuckermenge schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen, dann langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen und schnittfest schlagen. 1/3 der Eiweißes in die Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben, dann den Rest dazugeben und mit dem vermischten und gesiebten Stärke-Mehlgemisch vorsichtig melieren.
In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen.
Nach dem Backen noch 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann den Hasen oder das Lamm herausnehmen, und auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.
Nach Belieben glasieren oder mit Puderzucker bestäuben.