

Nuss-Osterlamm

**Zutaten für eine Osterlammform
(Füllmenge 1000g):**



Rührteig:

100 g Margarine
100 g Zucker
2 Eier
70 g Haselnüsse
1 gestrichene Esslöffel Kakao
1 Teelöffel Backpulver
70 g Mehl
60 g Stärke

Außerdem:

100 g Puderzucker
2 Esslöffel Wasser oder Rum
einige gehackte Pistazien
1 Glöckchen zum Umbinden

Zubereitung:

Zimmerwarme Butter mit Zucker schaumig rühren, zimmerwarme Eier hinzufügen und so lange rühren, bis alles gut verbunden ist. Gemahlene Haselnüsse und das mit Kakao und Stärke gemischte und gesiebte Mehl dazu geben und verrühren.

Den Teig in eine gut gefettete und mit Mehl ausgestaubte Lammform füllen und im

vorgeheizten Backofen bei 170°C etwa 45-60 Minuten backen (*Stäbchenprobe).

5 Minuten nach dem Backen das Lamm noch in der Form ruhen

lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen. Puderzucker mit Wasser oder Rum zu einer streichfesten Masse verrühren und das Lamm damit glasieren. Mit gehackten Pistazien bestreuen und nach dem Trocknen ein Glöckchen umbinden.

***Info Stäbchenprobe:**

So funktioniert es: Ein Holzstäbchen (Zahnstocher oder Schaschlikstäbchen) in die Mitte des Kuchens stechen.

Klebt daran noch Kuchenteig muss die Backzeit verlängert werden bis kein Teig mehr daran kleben bleibt.

© lecker-backen.de