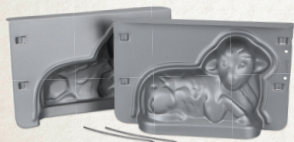


3D-Osterlamm



Art.-Nr. 661769



STÄDTER®

Süßes Osterlamm

FÜR 1 OSTERLAMM 30 CM | ARBEITSZEIT: CA. 20 MIN. | BACKZEIT: CA. 55-65 MIN.

Zutaten: 400 g Zucker, 400 g weiche Butter, 1 Prise Salz, Mark einer Vanilleschote, 1 TL Zitronenabrieb, 1 TL Orangenabrieb, 7 Eier, 400 g Mehl, 90 g Stärke, 2 TL Backpulver

Zubereitung:

Zucker, Butter, Salz, Vanille, Zitronen- und Orangenabrieb leicht schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver durchsieben, mischen und unter die Masse laufen lassen. Anschließend den Teig in die mit STÄDTER Back-Trennspray eingesprühte oder in die eingefettete und mit Mehl bestäubte Backform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze (Umluft 155°C) ca. 55-65 Min. backen.

Den Kuchen nach dem Backen ca. 15 Min. in der Form abkühlen lassen, mit einem Messer gegebenenfalls oben gerade schneiden und anschließend vorsichtig aus der Form lösen. Danach vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

