

Das Original Osterlamm Rezept - Druckausgabe

Eine Schritt für Schritt-Backanleitung mit Bildern

Das Original Osterlamm Rezept

Für den Rührteig:

100 g Marzipanrohmasse,
2 Eier,
75 g Butter
50 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 Prise Salz,
10 Tropfen Bittermandelöl
80 g Weizenmehl (Typ 405),
20 g Speisestärke,
1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Für die Verzierung:

(einfache Variante der Verzierung)
Puderzucker zum Bestäuben

Für die Verzierung:

(Originalvariante der Fa. Zenker)
175 g Puderzucker
1 Eiweiß
einige Tropfen Bittermandelöl,
gelbe Speisefarbe
1 ganze Mandel,
braune Zuckerschrift

Außerdem:

250 g Puderzucker
1 Eiweiß

Zubereitung:

Alle Zutaten 1 Stunde vorher bereit legen um so alle Zutaten auf Zimmertemperatur zu bekommen.

Wenn alle Zutaten die Zimmertemperatur haben, schalten wir den Backofen ein. Die Temperatur stellen wir beim Vorheizen auf 180 Grad ein.

Für den Rührteig, Marzipanrohmasse und Eier gut verrühren. (zu einer Schaum artigen Masse)

Dann das Fett (Butter), den Zucker, Vanillinzucker, Salz, und das Bittermandelöl unterrühren und so lange weiter rühren, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat.

Tip:

Die Butter flüssig dazugeben. Wenn wir flüssige Butter dazugeben, müssen wir darauf achten, dass die Butter wieder abgekühlt hat.

Wichtig:

Alle Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben, damit er nachher auch im Backofen gelingt.
Wenn wir das beherzigen wird das Osterlamm dann auch besonders locker.

Nun das gesiebte Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen.

Wenn Sie gerade keine klassische Speisestärke wie Gustin zur Hand haben, können Sie auch Kartoffelmehl benutzen.

Bei den Bildern auf der rechten Seite habe ich mit Kartoffelmehl anstatt der klassischen Speisestärke, gearbeitet.

Die Mischung aus Mehl Backpulver und Speisestärke nun unter die vorbereitete Teigmasse rühren.

Die Lammform mit leicht mit weicher Butter oder Margarine einfetten.

Tip:

Die Lammform am besten schon am Anfang mit dem Vorheizen des Backofens mit Butter einfetten und jetzt nachdem wir alle Zutaten zu einem Teig verarbeitet haben die eingefettete Lammform mit einem Pinsel nochmals gleichmäßig verteilen. Denn jetzt ist die an der Form haftende Butter sehr gut mit einem Pinsel zu verstreichen und auch wirklich in alle Ritzen, die eine Form so haben kann.

Den Teig hineinfüllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf dem Rost auf der untersten Schiene einschieben.

Temperatur:

bei 175 Grad (Normal)

bei 175 Grad (Umluft)

bei Stufe 2-3 (Gas)

Backzeit:

40 - 45 Minuten backen - Evtl. abdecken

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter 10 - 15 Minuten abkühlen lassen.

Dann den Kuchen aus der Form lösen.

und mit Puderzucker bestreuen oder wie nachfolgend beschrieben, verzieren.

Für die Verzierung:

Für die Verzierung Puderzucker, Eiweiß, Bittermandelöl und Speisefarbe gut verrühren.

Lamm damit überziehen. Mandel halbieren und als Auge kleben. Mit Zuckerschrift zwei Punkte drauf malen.

Dann Puderzucker mit Eiweiß gut verrühren und in einem Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 0 füllen.

Auf dem Lamm spiralartig bespritzen. Trocknen lassen.

Die Osterseiten <http://www.osterseiten.de>

Copyright © by Josef Dirschl, www.osterseiten.de - info@osterseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED