

Osterlamm

Zutaten | 6 Portionen

Für den Rührteig:	
300 g	Mehl
200 g	Speisestärke
250 g	Butter
250 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4	Eier
100 ml	Milch
1 TL	Backpulver
	Butter und Paniermehl für die Backform
Für die Buttercreme:	
375 ml	Milch
1 ½ Pkg.	Vanillepuddingpulver
3 EL	Zucker
375 g	Butter
Für die Dekoration:	
1 Tube	Lebensmittelfarbe grün
100 g	Kokosraspel
	Zuckerperlen und Mokkabohnen zum Verzieren
Material:	
	Osterlamm-Backform
	Schraubglas mit Deckel
	Spritzbeutel mit Tülle

Zubereitungszeit: 2 Std., Backzeit: 50 Min.

Zubereitung:

- Osterlamm-Backform gut mit etwas Butter einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
- Für den Rührteig Mehl, Speisestärke, Butter, Zucker, Milch, Vanillezucker, Salz, Eier und Backpulver mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren.
- Teig in die vordere Hälfte der Backform füllen, gut verstreichen und die Ränder säubern. Die hintere Hälfte der Backform aufsetzen und bei 150 °C ca. 50 Minuten backen.

- In der Zwischenzeit für die Buttercreme die Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen. Zucker und Vanillepuddingpulver mit 2-3 EL der Milch glattrühren und zügig unter die kochende Milch rühren. Topf vom Herd ziehen, zur Seite stellen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Während der Vanillepudding abkühlt für die Dekoration die Kokosflocken in ein Glas mit Schraubverschluss füllen und etwas grüne Lebensmittelfarbe dazu geben. Das Glas verschließen und die Kokosraspel darin so lange schütteln bis sie sich grün gefärbt haben.
- Vanillepudding nach und nach unter die weiche Butter rühren und alles zu einer glatten Buttercreme verarbeiten. Wichtig ist, dass Vanillepudding und Butter die gleiche Temperatur haben. Also die Butter zur Verarbeitung einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- Die Buttercreme in den Spritzbeutel füllen.
- Das abgekühlte Osterlamm aus der Backform lösen und zum Dekorieren auf eine Kuchenplatte stellen.
- Mit dem Spritzbeutel nun ringsherum dicht nebeneinander kleine Röschen auf das Lamm setzen. Am besten fängt man unten am Fuß an und arbeitet sich dann im Kreis nach oben bis das Lamm ganz mit Buttercreme-Rosen bedeckt ist.
- Eingefärbte Kokosflocken als „Wiese“ auf der Kuchenplatte verteilen und die „Wiese“ mit Butterröschen und Zuckerperlen verzieren.
- Zwei Mokkabohnen als Augen auf das Osterlamm setzen.

Tipp:

Für den Transport auf die Unterseite des Osterlammes etwas Buttercreme verteilen und das Lamm dann auf eine Kuchenplatte setzen. Dann verrutscht das Lamm nicht beim Transportieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 365 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
1415 kcal	97,7 g	123 g	14,6 g	155 mg