

Osterlamm



Zutaten (für eine Backform): ☐

80g Margarine ☐

40g Tagatesse ☐

2 Eier

80g Weizenmehl, Typ 550

1 EL Speisestärke

1 TL Backpulver

Zitronenschale, gerieben

Zubereitung:

Margarine mit Tagatesse verrühren. Die Eier nacheinander unterheben und alles schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und zusammen mit der Zitronenschale löffelweise unterrühren.

Den Teig in eine gut gefettete und mit Mehl bestäubte Form füllen und bei Umluft 160° C 30 Minuten backen. Nach dem Backen noch 10 Minuten in der Form ruhen lassen, anschließend die Form vorsichtig lösen und das Osterlamm auskühlen lassen.