

Vanille OSTERLAMM



 30 min.

 leicht

 4

Das brauchst Du:

100 g **SENNEREIBUTTER**, 180 g **VANILLEJOGHURT**,
100 g Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 1 Ei, 2 TL Öl, 100 g Mehl,
1,5 TL Backpulver, 1 Packung Vanillepudding, 1 Prise Salz,
etwas Butter und Mehl für die Form, Staubzucker zum Bestäuben

So machst Du's:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Dann startest Du mit der Sennereibutter. Cremig aufschlagen — am besten mit einem Handmixer — und den Zucker sowie den Vanillezucker unterrühren. Dann gibst Du das Ei hinzu und das Öl. Mehl, Backpulver, Vanillepudding und Salz mischen und in die Buttermasse unterrühren. Zum Schluss hebst Du noch das Vanillejoghurt unter und rührst alles gut durch für 1-2 Minuten.

Jetzt kann Du schon den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Osterlammform gut mit weicher Sennereibutter einfetten. Dann noch mit Mehl bestreuen und den Teig in die Form füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und für ca. 35 - 45 Minuten backen. Nach dem Auskühlen nimmst Du das Osterlamm aus der Form und schneidest den Boden gerade, sodass es einen guten Stand hat. Mit Staubzucker bestreuen und ab auf den Festtisch zum Osterbrunch.

Genuss-Tipp:

Um sicher zu gehen, dass auch der Kopf vom Lamm schön ausgefüllt ist, gibst Du den Teig am besten in einen Spritzbeutel. So kannst Du die Form schön gleichmäßig befüllen. Vor dem Ende der Backzeit solltest Du auf alle Fälle eine Stäbchenprobe machen.

