

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, 27.03.2020

Osterlämmchen

Zutaten:

50 g	Margarine
60 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
130 g	Weizenmehl (Type 550)
½ TL	Backpulver
1 Msp.	Natron
1 EL	blanchierte, gemahlene Mandeln
1 TL	Flohsamenschalen (optional)
	etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
100 ml	Pflanzendrink

Für die Deko:

150 g	veganer Frischkäse
100 g	Puderzucker
4 EL	Kokosraspeln

Außerdem:

1	buntes Schleifenband
---	----------------------



Zubereitung:

1. Für das Osterlämmchen (ca. 800 bis 1000 ml) einfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Weiche Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Natron, gemahlene Mandeln, Flohsamenschalen und Bio-Zitronenabrieb zugeben und mischen. Pflanzendrink einrühren.
3. Teig in die vorbereitete Osterlammform geben und vor allem im Kopfbereich leicht andrücken. Backform etwas auf die Arbeitsfläche klopfen, damit die Luftblasen entweichen können.
4. Osterlämmchen im Backofen ca. 40-50 Minuten backen.
5. Das Lamm in der Form vollständig abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und den Boden gerade abschneiden.
6. Für die Deko den Frischkäse mit 60 g Puderzucker anrühren und auf das Lamm streichen oder mit dem Spritzbeutel mit einer Lochtülle aufspritzen.
7. Osterlämmchen mit Kokosflocken und restlichem Puderzucker bestreuen und mit einem Schleifenband versehen.

Nährwert: Pro Stück: Kcal: 332, KJ: 1390, E: 6 g, F: 14 g, KH: 45 g;