

# OSTER LAMM/HASE



## ZUTATEN

2 Eier

80 g Staubzucker

½ TL Vanille

1 Prise Salz

1 Zitrone

40 ml Eierlikör

40 ml neutrales Öl

80 g Mehl

1 TL Backpulver

- Eier mit Zucker, Vanille und Salz schaumig rühren (am besten 5 Minuten länger als man denkt – je heller der Teig desto flaumiger).
- Zitronenschale, Saft der Zitrone, Eierlikör und Öl dazu geben.
- Mehl und Backpulver vermengen und unterrühren.
- Form ausfetten
- In Ofen 170°C ca 25 Min backen
- Mit Stäbchenprobe testen, ob das Lamm fertig gebacken ist (es darf kein Teig mehr am Stäbchen hängen bleiben)
- Zuerst abkühlen lassen, dann aus der Form geben
- Schön dekorieren, und je nach Geschmack. mit einem frühlingshaften Drink abrunden.

Viel Spaß beim GENIESSEN =)