



Duftiges Osterlamm mit Konfitüre

Zutaten (für 2 Osterlämmer):

Für den Teig:

- 140g Butter
- 140g Puderzucker
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 70g geschmolzene Schokolade (weiße oder dunkle)
- 70g geriebene Haselnüsse
- 190g Mehl
- 2 EL Milch
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Butter und Mehl für die Form

Für die Glasur:

- 250g Schokoladen-Kuvertüre
- 100g Frühstücks-Konfitüre, Aprikose zum Bepinseln
- Kokosraspel zum Bestreuen

Material:

- 1 Lamm-Backform

Zubereitung:

1. Geben Sie Butter, Puderzucker, Dotter, Vanillezucker und Schokolade in eine Schüssel und rühren die Masse cremig.
2. Schlagen Sie das Eiweiß zu Eischnee.
3. Nun mischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und den Haselnüssen und mengen dies abwechselnd mit der Milch und dem Eischnee unter die Schokoladenmasse.
4. Fetten Sie die Lammform gut ein und bestreuen sie mit Mehl. Danach geben Sie die Backmasse in die Form und backen das Lamm 70 Minuten bei 180°C.
5. Lassen Sie das Lamm auskühlen und nehmen es aus der Form. Schneiden Sie die Standfläche gerade und bepinseln das Lamm mit der aufgekochten Frühstücks-Konfitüre, Aprikose. Danach überziehen Sie das Lamm mit der Schokoglasur und bestreuen es mit Kokosflocken.
6. Nach Belieben können Sie dem Lämmchen Augen aus Zuckerperlen einsetzen.

Tipp: Wenn Sie Puderzucker über die Kokosflocken streuen, solange der Schokoguss noch nicht ganz trocken ist, sieht das Lämmchen noch weißer aus.

