

Osterlamm und Osterhase

Formschöne Klassiker aus Rührteig! Je nach Wunsch können die Gebäckstücke mit Puderzucker oder Schokoglasur überzogen werden!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für 1 Osterlamm* UND 1 Osterhase*

Für den Teig:

80g flüssige Butter oder Margarine

40ml Öl

125g Puderzucker

1 Prise Salz

3 Eier, Gr. M

1/2 EL Rum (nach Geschmack)

125g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 155g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

knapp 1/2 P. Backpulver

Butter oder Margarine für die Form

Glutenfreie Semmelbrösel für die Form

1. Die Backformen fetten und mit glutenfreien Semmelbröseln ausstreuen.

2. Butter, Öl, Puderzucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen, zugeben und zu einer dick-cremigen Schaummasse schlagen. Rum untermischen.

3. Mehl und Backpulver mischen und unter die Schaummasse rühren.
4. Den Teig in die Formen einfüllen. Die Formen dürfen nur zu etwa 2/3 mit Teig befüllt werden, da der Teig noch aufgeht und die Formen somit ausfüllt. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 Minuten backen. Mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
5. Die fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und **komplett** in der Form auskühlen lassen, da der Kuchen sehr weich ist und sonst auseinanderbricht!
6. Die Kuchen aus den Formen nehmen, bei Bedarf die Unterseiten begradigen, sodass diese gut stehen. Die Backwaren nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoglasur überziehen.

***Für 1 Osterlamm wird 2/3 der Teigmenge benötigt. Für 1 Osterhasen wird 1/3 der Teigmenge benötigt. Auch wenn nur ein Lamm oder Hase gebacken wird, kann gerne die komplette Teigmenge hergestellt werden. Den übrigen Teig in Muffinformchen verteilen und leckere Muffins herstellen.**

Milchfrei – Tipp: Margarine anstatt Butter verwenden.



