



# Osterlamm

# Osterlamm

## Zutaten:

40 g Butter  
40 g Zucker  
1 Paket Vanillezucker,  
1 Prise Salz,  
1-2 Eier (je nach Größe)  
1 TL Rum  
40 g gemahlene Nüsse  
40 g Mehl  
40 g Maizena  
½ TL Backpulver

Die Zutaten reichen für eine Lammform mit 0,5 Litern Fassungsvermögen

## Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann restliche Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Lammform einfetten, mit Grieß bestreuen und Teig einfüllen.

Bei 180 °C Ober- und Unterhitze oder 160 °C Umluft für etwa 35 bis 40 Minuten backen.

Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen oder Glasur überziehen und genießen.