

Oster Vanille Lamm



Zutaten

150 g weiche Butter
 100 g Puderzucker
 1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
 1 Vanilleschote, Mark ausgekratzt
 3 Eier
 50 g Zucker
 Prise Salz
 40 g Maizena
 110 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 3 EL Milch
 Butter und Paniermehl für die Formen

Zubereitung

Die Butter mit Puderzucker und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Eigelb und Zitronensaft nach und nach dazugeben und weiter schaumig schlagen. Mehl und Maizena zur aufgeschlagenen Masse geben und unterarbeiten. Die Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen. Das Backpulver in die Milch einrühren und zusammen mit dem Eiweiss unter die Masse heben. In die gebutterten und mit Paniermehl benetzten Formen füllen. In den vorgeheizten Garraum schieben und 10 Minuten mit Umluft 210 °C backen. Dann die Hitze auf 175 °C reduzieren. Die Formen umdrehen und 20 Minuten fertig backen.

Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

Schritt 1: 10 Minuten | Heissluft 210 °C

Schritt 2: 20 Minuten | Heissluft 175 °C