

# Genuss in den Bergen

## Birkenhöhe Rezepttipp zu Ostern:

### Ein selbstgebackenes Osterlamm

#### Zutaten für den Sandteig:

- 5 Eier
- 250g Zucker
- 1 Prise Salz
- Mark von 1 Vanilleschote
- Abrieb von 1 Zitrone
- 150g Mehl
- 150g Speisestärke
- 50g gemahlene Mandeln
- 170g flüssige Butter (nicht zu heiß)

#### Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker, Salz, Mark der Vanilleschote und dem Abrieb der Zitrone schaumig schlagen bis der Zucker sich völlig gelöst hat.

Anschließend das Mehl mit der Speisestärke unter die Ei-Zucker-Masse heben. Die gemahlenden Mandeln hinzugeben und zum Schluss die flüssige Butter unterheben.

Den Teig in eine gefettete Lammform geben und bei 180°C bei Ober- und Unterhitze 45-55 min. backen. 15 Min. abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Nach dem Abkühlen mit Staubzucker bestäuben.

**Gutes Gelingen und ein schönes Osterfest wünscht Ihnen,**

*Ihr Matthias Bantel*