

## Super flauschig: Osterlamm mit Marshmallow-Wolle

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 3 Lämmer

#### Für den Teig

250 g Butter  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
5 Eier  
375 g Mehl  
1 Prise(n) Salz  
1 Teelöffel geriebene Zitronenschale  
1 Päckchen Backpulver  
5 Esslöffel Milch

#### Zum Verzieren

200 g Zartbitterkuvertüre  
200 g Mini Marshmallows  
6 weiße Zuckerperlen

#### Besonderes Zubehör

Osterlamm-Backform

die Berliner Ballen, zum Geburtstag der Geburtstagskuchen und zu Ostern eben das Osterlamm.

Aber irgendetwas hat mir schon immer gefehlt an diesen kleinen Kuchenlämmern. Ich habe sie mit Schokolade glasiert, mit Puderzucker bestreut und mit Streuseln beworfen - aber nein, zufrieden war ich nie wirklich. So richtig niedlich wollten diese Kuchen-Tiere einfach nicht wirken.

Jedes Jahr zu Ostern, wenn wir mit der Familie in den traditionellen Nordseeurlaub fahren, sehen wir auf dem Weg dorthin etliche Baby-Schafe auf den Weiden herumtollen. Zum Dahinschmelzen! Die Kleinen sind einfach zu niedlich... und sie sehen sooo flauschig aus!

Genau, das war es: Das flauschige Fell fehlte einfach bei den gebackenen Osterlämmern. Nur mit Puderzucker bestreut sieht so ein Lamm ja doch eher trocken statt weich aus.

Ein essbares, flauschiges Fell musste also her. Als erstes fiel mir da spontan Zuckerwatte ein. Sieht bestimmt auch super aus so ein Osterlamm mit Zuckerwatte-Fell - nur mag ich dieses fuselige Zeug einfach so gar nicht essen. Also fiel Zuckerwatte schon mal aus Konsistenzgründen raus. Optik ist schließlich nicht alles.

Bei meinem letzten Streifzug durch das Süßigkeitenregal machte es dann endlich Klick: **Mini Marshmallows!** Lecker, weiß, flauschig - perfekt! Puh, das war aber auch allerletzte Eisenbahn so kurz vor Ostern...

- 1 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backform einfetten.

- 2 -

Ostern ist bei mir nicht nur die Zeit für gefärbte Eier, sondern natürlich auch, wie eigentlich das ganze Jahr, die Zeit für Kuchen. Selbstverständlich kommt in meiner Backstube zu jedem Festtag das passende Gebäck in die Röhre: zu Weihnachten der Christstollen, zum Fasching

## Super flauschig: Osterlamm mit Marshmallow-Wolle

Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Zitronenabrieb, Backpulver und Salz vermengen. Abwechselnd mit der Milch unter den Teig heben.

- 3 -

1/3 des Teigs in die Form geben und 40 Minuten im heißen Ofen backen. Auskühlen lassen.

- 4 -

Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Lamm glasieren.



- 5 -

Für die Augen zwei Zuckerperlen am Kopf des Lamms platzieren. Für das Fell Lamm mit Marshmallows verzieren. Kopf auslassen.

