



## Benötigte Zutaten

150 g	Premium Teebutter
150 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
3 Stück	Eier
150 g	Weizenmehl
50 g	geriebene Walnüsse (oder Mandeln)
1 Prise	Salz
1/2 Pkg.	Backpulver
50 ml	Premium Alpenmilch
	Staubzucker (zum Betreuen)

## Osterlamm aus Nuss-Butter-Teig

### Anleitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (165°C Umluft) vorheizen, ein Backblech auf der mittleren Schiene und eine Osterlamm-Backform mit ca. 750 ml Fassungsvermögen gut einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Die weiche Teebutter gemeinsam mit dem Zucker und Vanillezucker hellcremig rühren.
3. Danach ein Ei nach dem anderen unter ständigem Rühren hinzufügen, bis sich alles zu einer hellen Creme verbindet.
4. Weizenmehl, gemahlene Nüsse, Salz und Backpulver in einer Schüssel gut vermengen und gemeinsam mit der Milch zum Teig geben. Nur kurz miteinander verrühren, bis keine trockenen Zutaten mehr sichtbar sind.
5. Den zubereiteten Teig in die Form füllen und für 35-40 min. backen. Danach etwas in der Form auskühlen lassen.
6. Das Osterlamm von der Form befreien und komplett auskühlen lassen.
7. Damit es schön auf einem Teller steht, mit einem Brotmesser den Boden begradigen.
8. Mit Staubzucker bestreuen.



Ein Rezept von  
[lawofbaking.com](http://lawofbaking.com)