

## Osterlamm

(mit Schönegger Almbutter und Hoftrunk)

### Zutaten:

- 2-3 Eier
- 125 g Almbutter
- 120 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 120 ml Hoftrunk
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver 1
- Prise Salz
- 50 g Puderzucker zum Bestreuen



### Für die Form:

- Etwas Almbutter
- 20 g Semmelbrösel

### Zubereitung:

1. Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steifschlagen. Anschließend in einer anderen Schüssel den Puderzucker, Vanillezucker und das Eigelb schaumig rühren. Danach die weiche Almbutter und den Hoftrunk nach und nach zugeben. Dann das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit dem Eischnee langsam unter die Eiermasse heben.
2. Die Lammform mit Almbutter einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Den fertigen Teig in die Form füllen und für ca. 45 Min. bei ca. 180 Grad backen.
3. Achtung! Das Osterlamm in der Form ca. 40 Min abkühlen lassen und dann erst vorsichtig aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.

**Frohe Ostern!**

