

Osterlamm

- 75 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pk Vanillinzucker
- 2 Eier
- 10 Tropfen Rum-Aroma
- 125 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Das Fett schaumig rühren und nach und nach alle Zutaten bis auf das Mehl und Backpulver zugeben.

Das gesiebte Mehl und Backpulver esslöffelweise unterrühren.

Den Teig dann in die gefettete Form ge-

ben und bei **180° C für 35 bis 45 Minuten backen.**

Das Lamm etwa 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen und erkalten lassen.