

Sandkuchen für Osterlämmchen

Für 2 große Lämmchen (à 0,7 L)

Zutaten

250 g	Butter	250 g	Mehl
250 g	Zucker	2 EL	Speisestärke
4	Eier	100 g	gemahlene Nüsse
½ Pk.	Zitroback (Zitronenschale)	1 gestr. TL	Backpulver
1 Pk.	Vanillezucker	2 EL	Rum
1 Prise	Salz		Puderzucker

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde plus Backzeit *45-50 Minuten (kl. Lämmchen) und 60 Minuten (gr. Lämmchen) bei 175°C*

1. Die 2 Lämmchen-Formen (Volumen ca. 0,7 L) gut einfetten, mit Paniermehl bestäuben und beiseite stellen. Den Backofen auf 175°C vorheizen.
2. Für den Teig die Butter mit Zucker und Vanillezucker mit der Küchenmaschine oder dem Handrührer schaumig schlagen. Nach und nach Eier, Salz und Zitronenschale zufügen und 10 Minuten weiter rühren.
3. Dann die gemahlene Nüsse und mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl nach und nach unterrühren. Zuletzt den Rum zugeben.
4. Den Teig in die gefettete Formen füllen (~3/4 voll) und im Backofen bei 175°C für ca. 60 Minuten backen. Das Lämmchen ca. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Gitter weiter abkühlen lassen.
5. Die Lämmchen dick mit Puderzucker bestäuben und in Frischhaltefolie einwickeln. Die Lämmchen lassen sich so in einer Metalldose einige Zeit lagern.

Anstelle Puderzucker kann man auch Schokoladenglasur über die Lämmchen geben. Oder pro Lämmchen ca. 125 g gesiebten Puderzucker für die Glasur mit 2 EL heißem Wasser glattrühren. Das ausgekühlte Osterlämmchen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Anstelle Nüsse kann man auch Mandeln verwenden oder man läßt die Nüsse ganz weg und verwendet insgesamt, 50 g Speisestärke.

