

# Osterlämmer

1. Die Butter schaumig schlagen, anschließend Zucker und Vanillezucker hinzufügen.
2. Die Eier nacheinander unterrühren.
3. Danach Citrobäck oder abgeriebene Zitronenschale unterheben.
4. Das gesiebte Mehl und die Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
5. Den Teig in drei gut eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Backformen (zum Beispiel in Form eines Lamms, Hasen, Huhns oder Hahns) füllen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) etwa 40 Minuten backen. Nach dem Backen die Figuren vorsichtig aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
7. Zum Schluss großzügig mit Puderzucker bestäuben.



## Zutaten für 2 Portionen:

250 g Butter  
250 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
5 Eier  
375 g Mehl  
0,5 Pck. Zitronen – Schale, abgerieben oder Citrobäck  
5 EL Milch  
Puderzucker, zum Bestäuben  
2,5 TL Backpulve

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Brennwert pro Portion: keine Angabe