

Osterlamm - Eierlikörkuchen



Das Rezept können sie auch als Kastenkuchen zubereiten. Wenn sie eine Osterlammform benutzen, achten sie darauf, wie viel Teig in Gramm für die Form angegeben ist. Reduzieren sie entsprechend die Backzeit. Aus dem restlichen Teig können sie Muffins backen – Die Backzeit hierfür beträgt 20 Minuten.

Zutaten:	Zubereitung:
4 Eier	mit
180 g Zucker	dick cremig schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und das Eivolumen sich verdoppelt hat.
200 g Margarine	unterrühren
250 g Mehl	
1 Pck Backpulver	
100 g geriebene Schokolade oder Schokotröpfchen	
1 Pck Vanillezucker	
150 ml Eierlikör	Zutaten nach und nach unterrühren. Die mit einem

	Pinsel in allen Ecken gut gebutterten Osterlammformen mit Semmelbrösel ausstreuen. Dann den Teig einfüllen. Nicht zu viel.
--	--

Temperatur:	180 Grad
Backzeit:	Muffins benötigen 20 Minuten. Eine kleine Osterlammform mit 250 g Teig benötigt 30 Minuten. Eine große Osterlammform mit 600 g Teig benötigt 50 Minuten.

	Die Lämmer in der Form 15 Minuten abkühlen lassen. Den Kuchen, welcher über die Form hinausgebacken ist mit einem Messer eben abschneiden. Dann die Lämmer vorsichtig aus der Form lösen.
dunkle Kuvertüre oder helle Kuvertüre oder Puderzucker	die Lämmer entweder glasieren oder mit Puderzucker bestreuen.
Etwas Kokosraspel grüne Lebensmittelfarbe	Wer mag, kann Kokosraspel mit 1-2 Tropfen grüner Lebensmittelfarbe färben und die mit Kuvertüre bestrichenen unteren Ränder damit bestreuen, damit es aussieht, als würden die Lämmer im Gras sitzen.

Tipp: Wenn sie den Eierlikörkuchen als Kastenkuchen backen, wird noch der heiße Kuchen in der Kastenform mit Eierlikör begossen. Sobald der Likör eingezogen ist, nochmals wiederholen. Sobald der Kuchen in der Form erkaltet ist, aus der Form lösen.