

Osterlamm

Zutaten für 1 Lamm:

(L:18cm, H: 13cm, B:7cm, ca. 1l Inhalt)

2 kleine Eier, 100 g Zucker, 100 g Butter, 100 g dunkle Schokolade, 100 g Mehl,
1 Kaffeel. Backpulver, etwas geriebene Zitronenschale;

Butter und Mehl für die Form;

1 großes Stamperl Weinbrand;

Glasur:

160 g weiße Kuvertüre, 20 g Kokosfett;

Dekoration:

2 Rosinen, ca. 3 EL Kokosflocken,

Zubereitung:

Schokolade und Butter zusammen schmelzen. Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen. Schokobutter, Mehl, Backpulver und Zitronenschale vorsichtig unterrühren. Die Masse in die befettete und mit Mehl ausgestreute Form füllen. Form auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backrohr auf unterster Schiene bei 180°C (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken und noch etwa 25 Minuten fertig backen.

Kuchen etwas überkühlen lassen. Mithilfe einer Spritztüle in den Kuchen stechen und den Weinbrand langsam einfüllen.

Kuchen auskühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen.

Kuvertüre und Kokosfett langsam schmelzen, das Osterlamm damit glasieren.

Glasur etwas trocknen lassen, mit Kokosflocken bestreuen und die Rosinen als Augen anbringen.

Tipp: Anstelle von Alkohol kann der Kuchen mit frisch gepressten Orangensaft getränkt werden!

Kuchenform nur zu 2/3 mit Teig befüllen, ansonsten rinnt der Teig beim Backen über!