

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Osterlamm

Zutaten

130 g
Mehl
60 g
Zucker
0.5 TL
Backpulver
1 Stk
Natron, Messerspitze
1 Stk
Vanillezucker, Packung

Schale einer drittel Zitrone
50 g
Margarine
80 ml
Soja-Reis Drink
1 EL
Mandeln, gemahlen und blanchiert

Zubereitung

Die Margarine mit dem Zucker und Vanillezuckerschaumig rühren. Mehl, Backpulver, Natron, Mandeln und Zitronenschalee zugeben und langsam die Milch einrühren. Sollte der Teig noch zu fest erscheinen Esstlöffelweise Milch nachgeben. Der Teig muss in der Konsistenz aber schön fest sein. Den Teig in eine gefettete und gemehlte Osterlammform geben und vor allem im Kopfbereich leicht andrücken, damit keine Luftblasen eingeschlossen werden. Bei 160° Umluft 40-50 Minuten backen. Das Lamm in der Form auskühlen lassen, dann den Boden gerade abschneiden und aus der Form lösen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Zusatzinfo:

Für ein Osterlamm mit 800-1000ml

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Ofen**.
Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept von *Veganpassion* wurde eingetragen von: *vegan.at* / 2011-05-17 13:04:31

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1984

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1984&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>