| Osterlamm  3 Lämmer |  |
| --- | --- |

4 Eier, 250 g Backzucker, 1 EL Orangenlikör, 1 EL Süßes Früchtchen, 200 g Mehl, 50 g Maisstärke, 250 ml Rahm geschlagen

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Süßes Früchtchen und gesiebtes Mehl, und Maisstärke unterheben. Den geschlagenen Rahm unterziehen.

Die Masse in gut mit Butter eingefettete Lammformen füllen.

Im Backofen (Ober-Unterhitze 165°) ca. 45 Minuten backen. (Stäbchenprobe)

Obacht: Die Lammformen nicht zu sehr füllen, 3 cm Abstand zum Rand lassen.

Tipp: Die Masse teilen, und in eine Hälfte 50 g dunkle geschmolzene Kuvertüre unterheben. Nach Belieben schwarze und weiße Lämmer abfüllen, oder gescheckte.