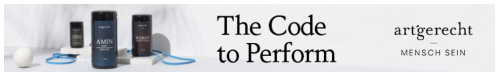


Das TIME2TRI Osterlamm

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
15	**60**	**Mittel**
Minuten	Minuten	☆ ★ ☆

Zutaten

- 3 Eier
- 120g Butter
- 90g Xucker (alternativ schmecken auch Honig oder Ahornsirup sehr gut!)
- 130g Mandelmehl
- 30g Dinkel-Vollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- ein Schuss Zitronensaft
- Mark von 1/2 Vanilleschote



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Die Eier trennen, Eiweiß und den Xucker schaumig schlagen. Die Eigelbe zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig vermengen (Teig ist leicht klebrig).

Zum Schluss die Eiweißmasse vorsichtig unterheben.

In eine gefettete und mit Mandeln bestäubte Osterlamm-Backform geben und auf unterster Schiene bei Ober-Unterhitze für 45 Minuten bei 180° backen.

© 2026 TIME2TRI GmbH