

Osterlamm oder Osterhase backen



Osterlamm

Ein Öl-Rührteig wird nach dem Backen nicht so schnell trocken, sondern bleibt länger saftig.

2 ganze		Eier
4 ½ Eßl.		Öl mit neutralem Geschmack, (z.B. Sonnenblumenöl)
4 ½ Eßl.	(125 g)	Mehl
4 ½ Eßl	(100.g)	Zucker
1 TL		Backpulver

Backform gut fetten und mit Semmelbrösel austreuen.
Alle Zutaten zusammengeben, 3-5 Minuten schlagen, in die vorbereitete Form geben
ca. 45 -55 Minuten backen, bei 180 Grad (Stäbchenprobe)

Schokoteig für einen Hasen

2		Eier
75 g		Zucker
1 TL		Kakao
100 g		Mehl
1 TL		Backpulver
75 g		gem. Nüsse
Evtl. Schokoglasur zum Überziehen		

Backform gut fetten und mit Semmelbrösel austreuen.
Rührteig herstellen, in die vorbereitete Form geben
Ca. 60 Minuten bei 180 Grad backen

Deko - Vorschlag

mit Schokoglasur überziehen, Mandeln als Augen einsetzen, den Fuß mit Pistazien betreuen

Wir sind da
im Fachbereich Ehe und Familie
<https://kirche-und-gesellschaft.drs.de/paar-familie-alleinerziehende.html>
0711 9791-1040, ehe-familie@bo.drs.de
Beate Gröne