

Kuchen – „(Oster) Lamm“

Zutaten sind:

➔	100 gr. Butter oder Margarine
➔	100 gr. Zucker
➔	1 Pck. Vanillezucker
➔	1 Prise Salz
➔	2 Eier
➔	1 Eßl. Rum
➔	60 gr. Gemahlene Nüsse
➔	60 gr. Mehl
➔	60 gr. Speisestärke
➔	1 ½ TL. Backpulver
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Zutaten der Reihe zu einem Rührteig verarbeiten. Die Form einfetten und mit Mehl bestäuben, den Teig einfüllen in die Form und im vorgeheizten Backofen auf dem Boden stehend backen.

Weitere Bemerkungen:

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Glasur überziehen. *Die Form hat ein Fassungsvermögen von 0,7 Liter*

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten

Etwa ½ Stunde

El.-Herd *backen*

ca. 40 Minuten bei 180° backen

Gasherd Stufe 2 – 3 / Umluft 160°

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“