

Fabian Böckeler
Osterlämmchen

Freitag, 22. März 2024

Zutaten:

Für den Teig

1	Bio-Zitrone
4	Eigelbe
120 g	Zucker (in 50 g und 70 g aufgeteilt)
3	Eiweiße
1 Prise	Salz
60 g	Weizenmehl, Type 405
60 g	Weizenstärke (oder Speisestärke)

zusätzlich:

2	Osterlämmchen Backformen
etwas	weiche Butter zum Fetten der Formen
etwas	Mehl zum Bemehlen der Formen
etwas	Puderzucker

Zubereitung:

1. Zunächst die Backformen zusammensetzen, mit weicher Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl ausschütten. Formen auf ein Backblech stellen.
2. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.
4. Die Eigelbe mit der Zitronenschale und 50 g Zucker in einer Rührschüssel aufschlagen.
5. Die Eiweiße mit 70 g Zucker und 1 Prise Salz in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen leicht anwärmen und schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
6. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und zum Weiterschlagen auf ein Küchentuch setzen. Mit dem Handrührgerät zu einem cremigen Eischnee aufschlagen.
7. Die Eischneemasse unter die Eigelbmasse heben.
8. Mehl und Speisestärke in ein Sieb geben, auf die Eiermasse sieben und locker unterheben.
9. Die Masse in die vorbereiteten Formen füllen, dafür zunächst je 2 EL Masse in die Köpfchen füllen, dann die Formen mit der restlichen Masse zu 3/4 füllen.
10. Die Formen auf dem Backblech in die untere Hälfte des vorgeheizten Ofens geben und ca. 25 Minuten goldgelb backen.
11. Die gebackenen Lämmchen aus dem Ofen nehmen, noch ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann die Klammern der Formen lösen und die Lämmchen vorsichtig aus den Formen lösen. Die Konturen evtl. mit einem scharfen Messer begradigen und die Lämmchen auf einem Küchengitter auskühlen lassen.
12. Lämmchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.