

3D-Osterlämmchen



Art.-Nr. 661716



STÄDTER®

Süßer Osterkuchen

ARBEITSZEIT: CA. 20 MIN. | BACKZEIT: CA. 35-40 MIN.

Zutaten: 125 g Zucker, 125 g weiche Butter, 1 Prise Salz, ½ Mark einer Vanilleschote, 2 Msp. Zitronenabrieb, 2 Msp. Orangenabrieb, 3 Eier, 125 g Mehl, 35 g Stärke, 3 Msp. Backpulver

Zubereitung :

Zucker, Butter, Salz, Vanille, Zitronen- und Orangenabrieb leicht schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver durchsieben, mischen und unter die Masse laufen lassen. Anschließend den Teig in die mit STÄDTER Back-Trennspray eingesprühte oder in die eingefettete und mit Mehl bestäubte Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) ca. 35–40 Minuten backen.

Den Kuchen nach dem Backen ca. 15 Min. in der Form abkühlen lassen, mit einem Messer gegebenenfalls oben gerade schneiden und anschließend vorsichtig aus der Form lösen. Danach vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

