

KUCHENGLÜCK

Osterlamm



ZUTATEN (Menge für eine Form)

- 2 Eier, getrennt
- 120 g Butter
- 110 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 60 g Mandeln, gerieben oder gemahlen
- 1/2 TL Backpulver
- etwas Butter (für die Form)
- etwas **KOMEKO KUCHENGLÜCK (für die Form)**
- etwas Puderzucker zum Bestäuben
- 2 Rosinen



ZUBEREITUNG

1. Heize den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) oder 160 °C (Heißluft) vor. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif.
2. Schlage das Eigelb mit dem restlichen Zucker, Butter, Vanillezucker und Salz schaumig. Mische KOMEKO Kuchenglück mit Backpulver und Mandeln, und rühre es dann in die Eigelbmasse ein.
3. Hebe den steifgeschlagenen Eischnee vorsichtig unter die Teigmasse, bis alles gut vermischt ist.
4. Fette die Lammform mit Butter ein, fülle den Teig hinein und streiche ihn glatt. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen auf dem untersten Rost für 30 bis 45 Minuten.
5. Lasse den Kuchen nach dem Backen ca. 10 Minuten ruhen, bevor du ihn vorsichtig aus der Form löst. Lass ihn vollständig erkalten und bestäube ihn mit Puderzucker. Spieße je eine Rosine mit einem Zahnstocher auf und setze sie als Augen ein.



glutenfrei



www.komeko.de

