



Dinkel-Melissen Osterlamm

reicht für 4 Osterlämmer

Abtrieb:

250 g Butter
180 g Staubzucker
6 Dotter
5 g Vanillezucker
1 g Salz
Zesten von einer Limette

Eischnee:

180 g Kristallzucker
6 Eiweiß

Tipp 1: Alle Zutaten sollten immer die gleiche Temperatur haben, damit der Abtrieb auch schön flaumig wird.

Melissenmasse:

1 Bund Zitronenmelisse
4 cl Kernöl (nur wer es nussig mag)

250 g Bio-Dinkelmehl glatt
200 g Bio-Weizenmehl glatt

Tipp 2: Dinkelmehl nur sehr kurz einarbeiten, da er mehr Kleber hat und sonst der Teig zäh werden kann.

Zubereitung

- 1) Die Backformen mit weicher Butter bepinseln und mit Mehl stauben.
- 2) Die weiche Butter mit gesiebttem Staubzucker und Gewürzen schaumig rühren. Danach Dotter langsam begeben.
- 3) Die Zitronenmelissenblätter waschen mit heißem Wasser mixen, wer es nussig man kann noch Kernöl dazu geben.
- 4) Das Eiweiß mit dem Kristallzucker cremig schlagen.
- 5) Nun den Abtrieb mit dem Schnee, der Melissenmasse und dem gesiebten Mehl vorsichtig unterheben.

Bei etwa 160° C 45 min backen.

- 6) Die heißen Lämmchen stürzen und sofort in Folie wickeln, so bleibt der Kuchen länger saftig..

Tipp 3: Am Ostersonntag auspacken, anzuckern und genießen. Die ideale Serviertemperatur beträgt 28°C.

Gutes Gelingen und frohe Ostern wünscht

Familie Scheiblauer