

---

# Osterlämmchen mit Eierlikör

## Für den Rührteig:

200 g Butter  
150 g Zucker  
1 Päck. Vanillezucker  
4 Eier  
150 ml Eierlikör  
150 g gem. Mandeln  
200 g Weizenmehl 405  
3 TL Backpulver

## Zum Dekorieren:

125 g Puderzucker  
3-4 EL Eierlikör  
4-5 EL Kokosraspel  
3 Gewürznelken  
1 Glöckchen

Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach unter rühren die Eier und den Eierlikör zugeben. Gesiebtetes Mehl mit Backpulver und Mandeln unterheben. Den Teig in die gut gefettete und bemehlte Lämmchenform füllen. Dabei darauf achten, dass sich der Teig gut verteilt. Die Form im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Im Anschluss das Lämmchen begradigen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zum Dekorieren den Puderzucker und den Eierlikör miteinander zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Das Lämmchen großzügig damit einstreichen. Mit den Kokosflocken bestreuen, dabei den Kopf auslassen. Die Gewürznelken als Augen und Nase einstecken. Das Glöckchen umbinden.

---

**Formgröße:** 2 Liter

**Backtemperatur:** 175°C

**Backzeit:** 50 Minuten

Solltet ihr eine 1 Liter Form verwenden,  
beträgt die Backzeit 35-45 Minuten.

