



OSTERLAMM



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 LAMM-BACKFORM

250 g

100 g Butter, geschmolzen

4 Eigelb

1 Pkg. Vanillezucker

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

4 Eiweiss

180 g Zucker

1 Prise(n) Salz

120 g Weissmehl, glatt

0.5 Pkg. Backpulver

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

150 g Mandeln, gemahlen

Butter, für die Form

Weissmehl, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale zusammen gut vermischen.
3. Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Mehl mit Backpulver, Puddingpulver und Mandeln gut vermischen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren. Geschlagenes Eiweiss unterheben.
5. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Lammform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldgelb backen.
6. content not maintained in this language