

Osterlamperl

ZUTATEN

250g Weizenmehl Typ 405

200g Puderzucker

3 Eier

100 ml Speiseöl

1 Packung Vanillezucker

etwas Paniermehl

Puderzucker oder geschmolzene
Schokolade (zum Dekorieren)

ZUBEREITUNG

Für viele Familien gehört das Osterlamperl oder auch Osterlamm genannt zum traditionellen Osterfest einfach dazu - und es ist auch ganz einfach selbst nachzubacken.

Dafür das Mehl, den Puderzucker, den Vanillezucker, die Eier und das Speiseöl miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Dann die Lammbäckform gut einfetten und mit Paniermehl austreuen. Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze wird das Lamperl dann etwa 30 Minuten lang gebacken.

Als Dekoration einfach den übrigen Puderzucker fein über das Osterlamperl rieseln lassen oder es mit Schokolade bestreichen.

Quelle: Robert Wittenzellner von der Dorfbäckerei Bodenmais im Auftrag von "Echt Bomoas"

