

# Aufgabe: Osterlamm

26.3.2020:

Ich habe das Register „Backen“ im Rezeptordner nach passenden Rezepten durchsucht. Ich habe mehrere unterschiedliche Rezepte gefunden. 1. paar Rezepte waren bei der Backform dabei gelegen. Ein anderes Rezept wurde von einem unbekanntem Verfasser geschrieben. Ich las mir die unterschiedlichen Rezepte durch

1. Marmor - Lamm (enthält Rum)
2. Zitronen - Lamm
3. Backschule: Osterlamm backen (enthält Rum)

Ich beschloss alle 3. Rezepte auszuprobieren. Meiner Mutter zuliebe wollte ich mit dem Zitronen - Lamm beginnen.

## Zutaten:

<u>Zitronen - Lamm</u>	<u>Marmor - Lamm</u>	<u>Backschule</u>
55g Butter	55g Butter	100g Butter
45g Zucker	55g Zucker	100g Zucker
1/2 Päck. Vanille - Zucker	1/2 Päck. Vanille - Zucker	1 Pck. Vanille - Zucker
1 Prise Salz	1 TL Rum (oder einige Tropfen Rum - Aroma)	1 Prise Salz
1 Ei	1 Prise Salz	2 Eier
80g Mehl	1 Ei	60g Mehl
25g Speisestärke	100g Mehl	1,5 TL Backpulver
1/2 TL Backpulver	1 EL Milch	60g Speisestärke
1/2 Zitrone	1/2 TL Backpulver	60g gemahlene Mandeln
50g Puderzucker	1 TL Milch	1 EL Rum
	1/2 TL Kakaopulver	1 EL Puderzucker
	1/2 TL Zucker	

# Mein Projekt das Osterlamm

Bei dem ersten Osterlamm, das ich gebacken habe, habe ich mehrere Fragen gestellt und es ging auch manchmal etwas schief, aber es war nie so schlimm. Meine Fragen waren: Ist der Teig so fest genug? oder auf welcher Stufe soll ich das mixen? und welche Knethacken soll ich nehmen? Ich sollte den Schneebesen ausprobieren und es hat geklappt. Ich habe eine große Schüssel genommen, doch die war etwas zu groß. Beim nächsten mal weiß ich, dass ich eine etwas kleinere Schüssel nehmen sollte. Oh, nein, mir ist die Zitrone in den Teig gefallen, ich habe eine Reibe genommen und habe die Zitronenschale über der Teigschüssel gerieben, wo natürlich der Teig drinnen war. Also musste ich die Zitrone einfach raus nehmen und wieder sauber machen, aber es war über haupt nicht schlimm, dadraus lernt man ja. Ich habe auch noch gefragt: Ist das ein halbes Päckchen Vanillezucker? und ist das ein halber Teelöffel Backpulver? Man lernt draus, wenn irgendetwas schiefgeht und wenn man etwas nicht weiß, dann kann man ja fragen.

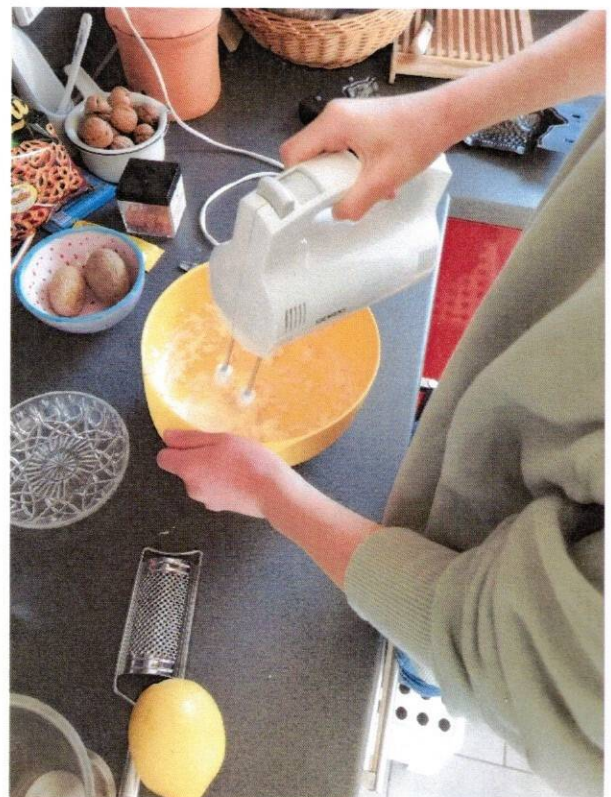
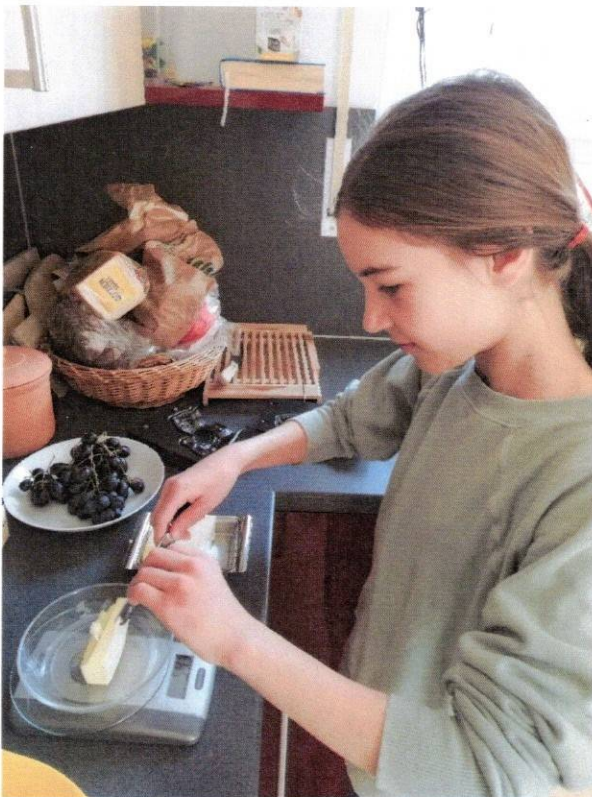
Der Zuckerguss bei dem Zitronenlamm war zu flüssig, wenn man den Zuckerguss auf das Lamm drauf pinselt und dann trocknen lässt, soll das Lamm ein bisschen weiß werden. Aber es ist bei mir durchsichtiger Zuckerguss und nicht weißer geworden. Beim zweiten Lamm das Marmorlamm, ist eigentlich alles gut gelaufen, ich dachte erst ich hätte zu viel Rum in den Teig, aber es hat alles gepasst. Es hat am Ende richtig gut geschmeckt! 😊

Projekt: Osterlamm backen (Paula Kendzia)

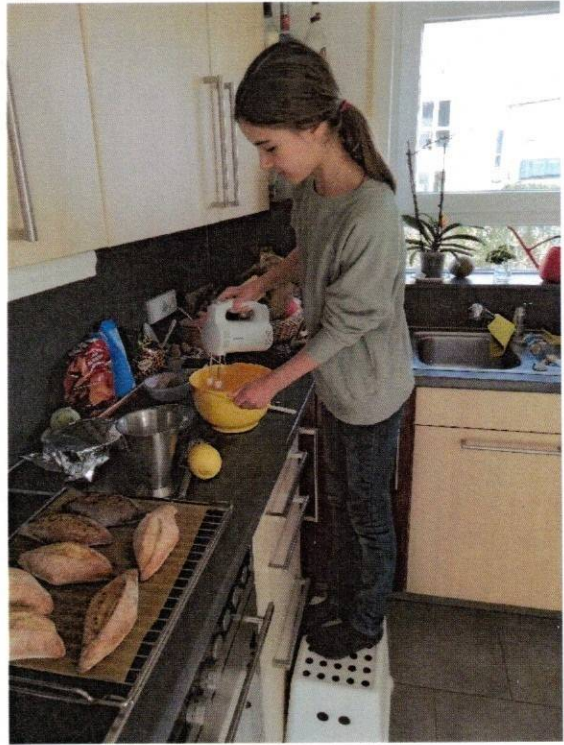
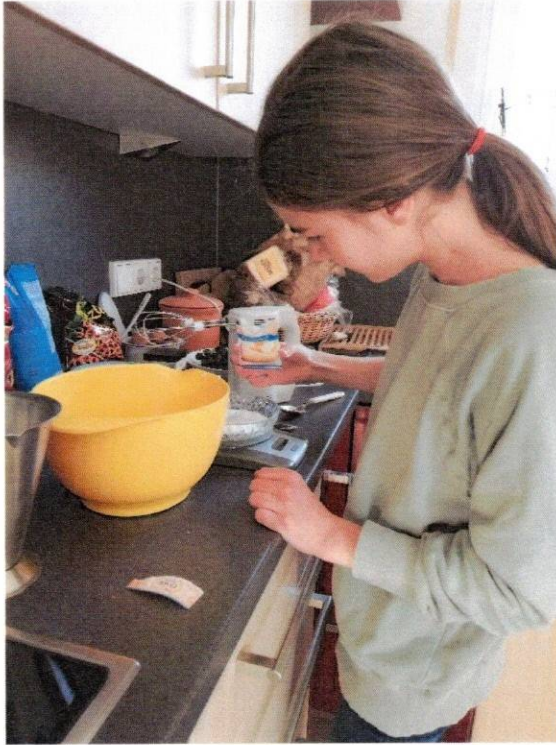
Fotostrecke



Zutaten zusammenstellen, einkaufen und los geht's!



Abwiegen, zumessen, verrühren und rein in die Form. Backen bei 180 Grad, ca. 35 Minuten





Zuckerguss aufs Lamm gestrichen



Das zweite Mal backen. Nach dem „Zitronenlamm“ kam das „Marmorlamm“ dran.



Zwischendurch immer wieder Verkostung.



Der Ostertisch mit 3 Lämmern!

