Osterlamm aus Vollkornbiskuit

Wie sicher in vielen Familien ist auch bei uns das Osterlamm nicht mehr wegzudenken.

Jedes Jahr krame ich die alte Alu- Form aus den Tiefen meiner Backschubladen und suche verzweifelt nach den vier Klammern, die beide Hälften des Lämmchens zusammen halten sollen. So war es auch heute wieder und fast hätte die Suche dieses Mal länger gedauert als das Backen. Denn das ist blitzschnell erledigt und das Ergebnis sieht so süß aus!



Für mein Osterlamm nehme ich seit ich denken kann Vollkornmehl. So wird das Lämmchen saftiger und etwas nussiger im Geschmack (und zumindest ein klitzekleinesbisschen gesünder ^^).

Da mein Basisrezept Vollkornbiskuit etwas zu viel Teig ergibt, backe ich aus dem Rest noch kleine Kuchen oder Muffins; die kann man auch wunderbar zum Osterfrühstück essen.
Man kann natürlich auch beliebige Formen verwenden und je nachdem auch Biskuitblumen, -hasen oder was auch immer zaubern und den Ostergenuss auch fürs Auge noch vergrößern.



Den Biskuitteig zubereiten und den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen.
Eine Osterlammform gut fetten und mit Bröseln, Mehl oder Zucker (funktioniert meiner Erfahrung nach am besten!) sorgfältig ausstäuben.
Den Teig einfüllen und 20-30 Minuten backen.
Lamm abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und ihm mit Puderzucker ein weißes Wollkleidchen verpassen.
Zum Osterfrühstück oder Osterkaffee genießen.
Frohe Ostern! ♥

Basisrezept: Vollkorn-Biskuit- Teig

Dieses Rezept für Vollkornbiskuit ist unser universelles Familienrezept und bisher ist es immer gut gelungen.
Man kann es für alle möglichen Kuchen verwenden. Eine

Variante, das Osterlamm, werde ich euch hier in den nächsten Tagen präsentieren.
Der Teig reicht für eine Springform Ø 24 cm, wenn man eine Torte mit 2 Böden machen möchte, für einen Obstboden kann man auch 26 cm Ø nehmen.
Auch für ein Blech/ eine Biskuitroulade reicht die Menge.

4-5 Eier (getrennt)
1 Prise Salz
4 EL lauwarmes Wasser
120 g Zucker
etwas Vanillepulver
1 geh. TL Backpulver
175 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl (ich mahle es frisch)

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.
Den Ofen auf 200° C vorheizen.
Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren, dann Vanille und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren.
Den Eischnee vorsichtig unterziehen.
Den Teig in eine am Boden gefettete Springform oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und etwa 30 Minuten backen; je nach Form und Verwendung natürlich mehr oder weniger.
Nach dem Backen und/oder Abkühlen entsprechend weiterverarbeiten.[nurkochen]