

# Osterlamm

## Zutaten:

- 75 g Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 2 Eier
- etwas Rum-Aroma
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 2,5 g Stärkemehl
- 1 Teelöffel Backpulver

## Zubereitung:

Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren, mit den restlichen Zutaten einen Rührteig herstellen.

Eine Lämmchenform füllen und bei 175 - 200°C 35 - 45 Minuten backen.

Lämmchen etwa 5 Min in der Form auskühlen lassen und herausnehmen.

## Guss:

150 g Puderzucker sieben, mit 2 EL heißem Wasser glattrühren, Lamm bestreichen und mit etwa 30 g Kokosraspeln bestreuen.