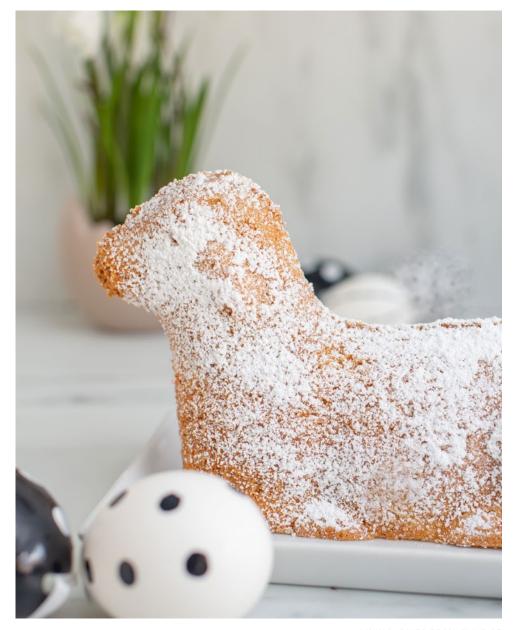
Sandteig für das Osterlamm





WWW.DIRNEDERMUEHLE.AT

IHR BRAUCHT

300 g Weizenmehl T480 glatt 250 g Zucker 180 g Rapsöl 5 Eier 1 EL Vanillezucker 1 Msp Backpulver 1 Prise Salz Rum nach Belieben

Staubzucker zum Bestreuen

SO GEHT'S

Die Eier und die beiden Zuckersorten wollen rund 15 min lang gerührt werden. Wer diese Arbeit einer Küchenmaschine überlassen kann, nutzt die Zeit nun am besten zu weiteren vorbereitenden Arbeiten: Erstens zum Vermischen von Mehl, Salz und Backpulver (in einer anderen Schüssel natürlich). Zweitens zum gründlichen Einfetten der Backform. Und drittens zum Vorheizen des Backrohrs: Ober- und Unterhitze, 180° C.

Wenn die Zucker-Ei-Masse nach langem Rühren schön schaumig geworden ist, das Öl in kleinen Portionen einrühren. Wer das Aroma von Rum schätzt, träufelt jetzt etwas von der karibischen Spirituose dazu.

Nun die Mehlmischung unter die Masse heben, den nunmehr fertigen Teig in die Form geben und ca. 45 min backen.

FROHE OSTERN UND GUTEN APPETIT WÜNSCHT die Dirneder Mühle



CA. 30 MIN FÜR DIE ZUBEREITUNG

CA. 45 MIN FÜR DAS BACKEN