

# Sandteig für das Osterlamm



## 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*

FÜR  
1 LAMM

CA. 30 MIN  
FÜR DIE ZUBEREITUNG

CA. 45 MIN FÜR  
DAS BACKEN