



Osterlamm

aus einem Schoko-Mandel-Kuchen

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Umluft 160° C/E-Herd: 180° C/Gas: Stufe 2-3)
2. Schokolade zusammen mit der Butter bei niedriger Temperatur schmelzen. Eier zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die etwas abgekühlte Butter-Schokoladenmischung unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Mandeln vermischen. Mehlmischung unter die feuchten Zutaten unterrühren. Teig in eine gut gefettete und mit Mehl bzw. Semmelbröseln bestäubte Lammbäckform füllen.
4. Im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen und anschließend aus der Form lösen und auskühlen lassen.
5. Weiße Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Das Lamm mit der flüssigen Schokolade überziehen und die Kokosraspel darüber streuen.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

- 100 g Zartbitter Schokolade
- 80 g Rübenzucker
- 1 Pk. Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 1 Pr. Atlantik Meersalz, fein
- Kokosraspeln

Weitere Zutaten

- 80 g Butter
- 80 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier
- 1 1/2 TL Backpulver
- 150 g weiße Schokolade
- Lammform 0,7 l