

Marmorlamm



Zutaten:

110 g Butter
120 g Zucker
1 Ei (L)
1 Pkg. Vanillezucker
½ Pkg. Citron-Back
1 EL Rum
150 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver

1 gestr. EL Kakao
1 EL Milch
Puderzucker

Ofen auf 180 ° vorheizen.

Eiweiß mit der halben Zuckermenge steif schlagen.

Butter, restlicher Zucker, Vanillezucker, Citron-Back, Eigelb, Rum schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen, unterrühren. Eischnee unterheben.

Lamm-Backform fetten, 2/3 vom Teig einfüllen. Zum restlichen Teig Kakao und Milch mit einrühren, auf den hellen geben und glatt streichen.

Auf der untersten Schiene ca. 45-50 Minuten backen.

Am besten nach dem Backen in ein feuchtes Küchentuch wickeln, nach ca. 10 Minuten ganz vorsichtig die beiden Formteile lösen.

Das abgekühlte Lämmchen mit Puderzucker bestäuben.

