

# 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.

