Gebackenes Osterlamm

Anleitung Nr. 496

Zu jedem Osterfrühstück gehört ein **Osterlamm**. Der süße **Kuchen** aus Rührteig wird in einer speziellen Backform gebacken und anschließend mit Schokoladenglasur und Zuckermasse dekoriert. Fast zu schade zum Essen, aber er schmeckt einfach zu lecker!

Diese Zutaten benötigen Sie:

Zutaten für den Kuchen:
200 g weiße Schokolade
3 Eier
80 g Zucker
80 g Butter
90 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

Zuckermasse:
500 g Puderzucker
50 g Honig
30 ml Wasser
5 g Blattgelatine
Lebensmittelfarbe-Gel

Schoko-Glasur:
175 g weiße Schokolade
100 ml Wasser
90 g Puderzucker

So wird gebacken:

Den Backofen auf 160°C vorheizen.
Die Schokolade und die Butter im Wasserbad schmelzen.
Eier und Zucker schaumig schlagen, Mehl und Backpulver zugeben und gut vermischen. Dann die Schokobutter dazugeben.
Den Teig in die Backform füllen und 20 - 25 Min. backen.
Den fertigen Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Für die Zuckermasse die Blattgelatine ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Den Honig in einem Topf schmelzen, bis er richtig flüssig wird, dabei darauf achten, dass er nicht kocht.
Wasser und die ausgepresste Gelatine dazugeben, zu einer homogenen Paste verrühren, aber nicht kochen.
Die Paste über den Puderzucker gießen und gut verkneten.
Etwas Zuckermasse mit roter Lebensmittelfarbe verkneten, daraus eine Rose formen.
Etwas Zuckermasse mit blauer Lebensmittelfarbe verkneten und eine Schleife daraus formen.
Für die Glocke blaue und gelbe Lebensmittelfarbe mischen und die Mischung mit etwas Zuckermasse verkneten.
Außerdem noch Gras, Eier und eine Blume aus bunt eingefärbter Zuckermasse modellieren.
Aus der übrigen weißen Zuckermasse kleine Kügelchen formen.

Für die Schokoladenglasur die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen, Zucker zugeben und gut verrühren.
Wasser dazugeben, um eine cremige Konsistenz zu erhalten.
Die Glasur ein wenig abkühlen lassen, damit die Konsistenz nicht zu flüssig ist. Die Hälfte mit Hilfe des Deko-Stylist auf den Kuchen streichen, Gesicht, Ohren und Schwanz dabei aussparen.

Die Fliege, die Glocke und zuletzt die weißen Zuckerkügelchen als Wolle in der Glasur platzieren, den Kuchen für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Den Rest der Glasur mit dem Deko-Füller über den Zuckerkügelchen verteilen.
Gras, Eier und die Blume aus Zuckermasse ansetzen.
Den fertigen Kuchen für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Fertig!

Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge