

Rezept für ein veganes Osterlamm

Zutaten:

- 200 g Weizenmehl
(alternativ ist auch Dinkelmehl möglich)
- 10 g Backpulver
- 20 g gemahlene Mandeln
- 60 g Zucker
- 1 Pk bzw. 10 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 70 g Rapsöl
- 170 ml Sprudel
- 30 ml Zitronensaft
- ¼ Abrieb einer Zitrone
- Rapsöl und Semmelbrösel für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben
- Außerdem: Lamm-Backform (900 ml Füllmenge)



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.
2. Die einzelnen Teile der Lamm-Backform mit Rapsöl einfetten. Anschließend die Form zusammensetzen und sie mit Semmelbröseln auskleiden, sodass sich das Lamm nach dem Backen heil aus der Form lösen lässt.
3. Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen.
4. Rapsöl, Sprudel, Zitronensaft und Zitronenabrieb unter die trockenen Zutaten geben. Nur so lange vermengen, bis ein glatter Teig entstanden ist, ansonsten besteht die Gefahr, dass die Kohlensäure des Sprudels entweicht. Dann wird der Teig leider nicht so fluffig, wie gewollt.
5. Den fertigen Teig in die vorbereitete Form füllen und anschließend leicht hin und her rütteln. So verteilt sich der Teig gleichmäßig und ungewollte Luftblasen im Lämmchenkopf werden verhindert.
6. Das Lämmchen ca. 35-40 Minuten auf einem Backblech in den vorgeheizten Ofen geben. Am besten verwenden Sie kein Gitter, da es je nach Backform vorkommen kann, dass der Teig über den Rand der Backform hinausläuft.
7. Mithilfe der Stäbchenprobe können Sie testen, ob Ihr Lamm fertig ist.
8. Nachdem der Backvorgang beendet ist, lassen Sie das Lamm erst einmal vollständig abkühlen. Erst dann wird die Backform geöffnet und Sie dürfen Ihrem Lämmchen Leben einhauchen, indem Sie es zum Servieren noch mit Puderzucker bestäuben.