



**Zutaten:**

30 g weiche Margarine oder Butter

30 g Zucker + 1 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

etwas abgeriebene Zitronenschale

2 EL Milch

60 g Weizenmehl

Semmelbrösel

Margarine oder Butter zum Einfetten der Form

Puderzucker

**Zubereitung:**

Die Lammform mit Margarine oder Butter einpinseln und mit Semmelbrösel ausstreuen. Die Margarine / Butter schaumig rühren. Den Zucker mit dem Vanillinzucker und dem Salz in kleinen Portionen unterrühren bis er sich gelöst hat. Die Zitronenschale zum Teig geben. Das Ei trennen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei langsam 1 EL Zucker einrieseln lassen. Zuerst das Eigelb unter die Masse rühren. Dann das gesiebte Mehl mit der Milch hinzufügen. Nun vorsichtig den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen. Bei 170 °C bis 200 °C bei Ober- und Unterhitze ungefähr 25 Minuten backen. Nach dem Ende der Backzeit das Lämmchen in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und völlig erkalten lassen. Abschließend mit Puderzucker bestreuen.

**Guten Appetit !**

10572

