

SAFTIGES OSTERLAMM MIT MOHN



ZUTATEN:

für den Teig:

- 1 Ei
- 1/2 Becher Joghurt (Becherinhalt umfasst 250 ml)
- 1/2 Becher Zucker
- 1/2 Becher Öl
- 1/2 Becher Wasser
- 1 Becher Mohn
- 1 Becher Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 10 ml Eierlikör

für die Deko:

- Schokoglasur (dr.oetker)
- (oder aber ca. 40 g Schokolade + 1 EL Palmfett)
- Mohn
- Schleifchen



ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen und eine große Kastenform befetten und bemehlen.
2. Eier gemeinsam mit dem Zucker schaumig aufschlagen.
3. Öl unterrühren. Wasser und Joghurt (und Eierlikör) dazugeben und noch einmal kurz durchrühren.
4. Backpulver mit Mehl und Mohn vermischen und in die Ei-Masse dazugeben und nur solange unterrühren bis alles schön vermengt ist.
5. In die Kastenform füllen und bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen. Unbedingt Stäbchenprobe machen, kann sein, dass es auch etwas länger dauert. Sollte die Teigmenge zuviel sein, einfach den Rest in eine kleine Form füllen, dann habt ihr für den gleichen Tag auch noch etwas zu naschen.
6. Auskühlen lassen. Schokolade schmelzen lassen und das Lamm damit übergießen. Mit Mohn bestreuen.