



Wastlhof Osterlamm mit Hase

aus feinem, saftigen Rührteig nach traditionellem Rezept von Maria Riepertinger

125 g Butter weich

150 g Zucker

3 TL Vanillezucker

3 Freilandeier

3 EL Rum

Prise Salz

175 g Mehl

25 g Stärke

2 TL Backpulver

Etwas Milch

Reichlich weiche Butter und Semmelbrösel für die beiden Formen.

Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Eiern schaumig schlagen. Rum dazu geben. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben, unterheben. Etwas Milch zugeben.

Formen gut fetten, und bröseln.

Teig auf die beiden Formen aufteilen.

Bei 175 bis 200 Grad 35 bis 40 Minuten backen.

