

# Buntes Osterlamm mit Eierlikör

---



## Zutaten für 1 kleines Lamm:

- ca. 30 g frische Brennnesselspitzen
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 120 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Eierlikör

## Zubereitung:

Brennnesselspitzen im kochenden Wasser ca. 1-2 Minuten blanchieren, dann kalt abschrecken und fest ausdrücken (das geht am Besten mit einer Kartoffelpresse).

Die Brennnesseln zusammen mit 50 ml Eierlikör fein pürieren.

Butter und Zucker cremig aufschlagen. Dann einzeln die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und das Salz untermixen. Diese Masse halbieren. In die eine Hälfte wird der grüne Brennnesseleierlikör untergerührt. In die andere die restlichen 50 ml Eierlikör.

Die Kuchenform buttern und mit Mehl bestäuben, damit sich der Kuchen nach dem Backen besser herauslösen lässt.

Nun abwechselnd 1 Löffel helle Kuchenmasse und 1 Löffel grüner Teig in die Form geben, bis sie ca.  $\frac{3}{4}$  gefüllt ist.

Den Kuchen ca. 30-40 Minuten bei 180°C Ober/Unterhitze backen.

Nach dem Auskühlen aus der Form lösen, ggf. den Boden für einen besseren Stand begradigen und mit Puderzucker bestäuben.