

## Schoko-Kirsch-Osterlamm

[Dessert](#)[Frühling](#)[Kinder](#)[Kuchen](#)[Ostern](#)[Süße Gerichte](#)[Vegetarisch](#)

### ZUBEREITUNG



Lammform mit weicher Butter aussstreichen und mit Mehl ausstreuen. Backrohr auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Fini's Feinstes Mehl mit den klein gehackten Walnüssen vermengen. Kirschen gut abtropfen lassen und klein hacken. Eier trennen. Weiche Butter mit Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Die erweichte Schokolade zugeben und ca. 2 Min. weiter schlagen. Nach und nach Eidotter und Rum (oder Kirschensaft) zugeben. Eiklar gut anschlagen und den Kristallzucker hinzufügen. Zu einer cremigen Schneemasse schlagen und ca. 1/3 unter die Masse heben. Nun abwechselnd die Kirschen, die Mehlmischung und den restlichen Eischnee unterheben. Die Masse in die vorbereitete Lammform füllen (die Form ein wenig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit der Teig gut verrinnt und keine Hohlräume entstehen) und auf ein Backblech stellen. Im vorgeheizten Backrohr ca. 50 Min. auf der untersten Schiene backen (Stäbchenprobe). Kurz in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.



### ZUTATEN



80 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt

30 g Walnusskerne, klein gehackt

60 g Kirschen, eingelegt und entkernt

2 Eier

100 g weiche Butter

30 g Staubzucker

1 Prise Salz

1 Pkg. Vanillezucker

abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

40 g Schokolade, geschmolzen

1-2 EL Rum oder Kirschsaft

60 g Kristallzucker

Butter oder Öl für die Form

Mehl für die Form

Staubzucker zum Bestreuen