



## DAS GANTZE OSTERLAMM

Zutaten für eine Backform und 4 Personen:

- 75 g gemahlene Haferflocken
- 20 g gemahlene Mandeln
- 30 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 4 EL Kokosblütenzucker
- 2 Eier
- 50 g Rapsöl
- 3 EL Magerquark
- 120 ml Mandelmilch
- 1 Vanilleschote
- 1 Bio Zitrone
- 1 Prise Salz
- 3 EL Honig
- Wahlweise Kokosflocken zur Dekoration

Anleitungen:

1. Den Ofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Backpulver mit den gemahlene Haferflocken, den Mandeln und der Speisestärke in einer Schüssel vermischen.
2. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Kokosblütenzucker cremig aufschlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Masse hellgelb ist. Dann das Rapsöl, den Quark und die Mandelmilch unterrühren. Die Vanilleschote auskratzen, die Zitrone heiß waschen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Vanillemark und Zitronenschale unter die Eigelbmasse rühren.
3. Nun die Mehlmischung zur Eigelbmasse geben und glattrühren. Das Eiweiß in einer hohen Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Lamm-Backform füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen. Vorsichtig aus der Form lösen und auskühlen lassen.
4. Den Honig in einem kleinen Topf erhitzen, damit er flüssig wird. Das Lamm rundherum mit Honig bestreichen, dann mit Kokosflocken bestreuen.