

## Für 1 Osterlamm

170g Mehl  
80g Zucker  
3/4 TL Backpulver  
1/4 TL Natron  
2 Päckchen. Vanillezucker  
Schale einer Zitrone  
65g vegane Margarine  
120ml Pflanzenmilch  
2 EL gemahlene Mandeln



1. In einer mittelgroßen Schüssel mit einem Handmixer die Margarine mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
2. Anschließend Mehl, Backpulver, Natron, Mandeln und Zitronenschale zugeben und langsam die Pflanzenmilch einrühren. Falls der Teig noch zu fest erscheint, könnt ihr eslöffelweise etwas mehr Pflanzenmilch nachgeben. Der Teig sollte am Ende aber recht dickflüssig sein.



3. Nun die Masse in eine gefettete und gemahlte Osterlammform geben. Drückt diesen vor allem im Kopfbereich leicht an, damit keine Luftblasen eingeschlossen werden.



4. Das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 160° Umluft 40-50 Minuten backen.
5. Das Lamm in der Form auskühlen lassen, dann den Boden gerade abschneiden und aus der Form lösen.
6. Vor dem Servieren einfach mit Puderzucker bestreuen.