

Zutaten

100 g weiche Datteln
90 g gemahlene Haselnüsse
180 g Mehl
200 g Apfelmus
2 bis 3 EL Zitronensaft
1 TL Zitronenabrieb
1 TL gemahlene Vanille
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
etwas Öl für die Form
etwas Mehl für die Form
etwas Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1 Die weichen Datteln mit heißem Wasser übergießen und für ca. 10 Min. einweichen. Anschließend pürieren.

2 Den Ofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen. Die zwei Hälften der Osterlamm-Backform (ca. 1 l Volumen) fetten und mehlen.

3 Mehl und Backpulver mischen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit einem Schneebesen gut vermischen.

4 Den Teig in die Backform füllen. Dabei einige Male die Form klopfen, damit sich der Teig gut verteilt und knapp 3 bis 4 cm unter den Rand füllen.

5 Die Form auf ein Backblech der unteren Stufe des Backofens stellen und für ca. 40 Minuten backen. Gegen Ende eventuell abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.

6 Die Form mind. 1 Stunde abkühlen lassen. Vorsichtig das Lamm aus der Form lösen. Den Boden des Kuchens mit einem Messer etwas begradigen.

7 Das ausgekühlte Osterlamm mit Puderzucker bestäuben.



Die Hälfte des hellen Mehls kann mit Vollkornmehl ersetzt werden. Damit der Teig nicht zu trocken wird, etwas mehr Flüssigkeit zum Teig hinzugeben!