

Rezept vom Oschter-Lammele

Fer eini Form :
1 ardeni Lammele-Form
70 G Mahl Typ 45
40 G Maizena
110 G reiner Zucker
3 grossi Eier
D' Schàlet von einere Zitron (wànn m'r will)

Ànderi Zütàte...
50 G weicher Butter fer driwer ze pansle
Glàsierzucker

's Mahl un 's Maizena uf'eme kleine Taller rittere.
D' Lammeleform rischte un guet mit Butter infatte.
Jedi Hålbform mit Mahl besträue un de Iwerschuss wagemàche.
D' Form fescht zàmmemàche un uf e Blach stelle.
D' Eier, de Zucker un eventuell d' Zitroneschàlet unternànder màche.
E Wàsserbàd rischte, d' Schissel drin stelle un d' Eier un de Zucker mit'em Schneebase klopfte bis dàs àlles laab isch (40 bis 50 Gràd).
Mit'em Batteur dänn àlles schlàje bis dàs àlles wiss un licht word.
's Mahl un 's Stärilmahl (Maizena) làngsàm mit'ere Spàchtel dezü màche.
Àlles in d' Form schitte. In de vorgewàrmt Hard stelle (180 Gràd).
Bàchzit : 45-50 Min je noch'em Hard.
Wànn 's Lammele andli gànz kàlt isch, mit Glàsierzucker besträue.
Mit'eme Bandele un e Fahnele ziere.

Um sicher ze sin, dàs euer Lammele richtig gebàche isch, einfàch e làngi Nodel in d' Mitte stache : wànn sie süfer bliit isch's e so wit !
Wànn m'r uf de Kueche drickt, derf m'r ken Spür sahn.

Extrait du l'ouvrage "Les Recettes Gourmandes des Boulangers d'Alsace" de Gérard FRITSCH et Guy ZEISSLOFF édité chez ID Editions.



Recette de l'agneau pascal

Pour 1 moule :
1 moule à agneau en terre cuite
70 g de farine type 45
40 g de maizena
110 g de sucre semoule
3 gros œufs
1 zeste de citron (facultatif)

D'autres ingrédients...
50 g de beurre fondu pour badigeonner
du sucre glace

Tamisez la farine et la maizena sur une petite assiette.
Préparez le moule à agneau et beurrez-le généreusement.
Saupoudrez les moitiés de moule de farine et enlevez le surplus.
Assemblez solidement le moule et posez-le sur une plaque.
Mélangez les œufs, le sucre et éventuellement le zeste d'un citron.
Préparez un bain-marie, posez le bol et battez à l'aide d'un fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit tiède (40 à 50°C).
Faites ensuite monter les œufs et le sucre à l'aide du fouet du batteur.
Lorsque la masse est bien battue, elle doit être légère, mousseuse et d'une couleur presque blanche.
A l'aide d'une spatule, incorporez délicatement la farine et la fécule tamisée.
Versez la masse terminée dans le moule.
Enfournez dans un four préchauffé à 180°C.
La durée de la cuisson est de 45 à 50 min environ selon le four.
Après cuisson et refroidissement complet, tamisez généreusement de sucre glace.
Décorez avec un ruban et un petit drapeau.

Pour vérifier la cuisson de votre agneau, piquez une grande aiguille métallique au centre. Si l'aiguille ressort sèche, votre agneau est cuit. Votre gâteau est cuit si vous appuyez sur le dessus et qu'aucune marque n'apparaît.