



LE LAMALA, L'AGNEAU PASCAL

Das echte elsässische Rezept
#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 4

Vorbereitungszeit: 15 Min

Kochzeit: 35 minutes

ZUTATEN

- 60 g gesiebtes Mehl + Mehl für die Form
- 30 g Maizena
- 90 g Zucker
- 30 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Schale von einer halben Zitrone
- 3 Eiweiß
- 4 Eigelb
- 30 g Butter + Butter für die Form
- Salz

DIE SCHRITTE

- Mehl und Maizena zusammen sieben.
- Die Zitronenschale zubereiten. Die Butter schmelzen lassen.
- Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz zu einem festen, glatten Schaum aufschlagen.
- Die Eigelbe mit einem Spatel vorsichtig unter den steif geschlagenen Eischnee heben.
- Die Mehl-Maizena-Mischung vorsichtig einrieseln lassen.
- Etwas von dieser Mischung entnehmen (etwa $\frac{1}{4}$), um sie separat mit der warmen Butter und der Schale zu vermischen.
- Die Mischung der beiden Massen vorsichtig fortsetzen.
- Fetten Sie beide Teile der Backform großzügig mit einer Butter-Mehl-Mischung ein.
- Die beiden Teile der "Lamala"-Form mit dem Haken verschließen. Die Biskuitmasse in die Form gießen.
- Bei 170 °C für ca. 35-40 Minuten in den Ofen schieben.
- Mit der Spitze eines Messers prüfen, ob das Gebäck durchgebacken ist. Die Klinge sollte trocken herauskommen, wenn nicht, noch einige Minuten weiterbacken und dabei die Garzeit prüfen.
- Am Ende der Backzeit 5 Minuten warten, bevor Sie das Lamala öffnen und aus der Form nehmen. Achtung: Lassen Sie das Lamala nicht abkühlen, da es sonst an der Form hängen bleibt! Nach dem Abkühlen und vor dem Servieren das Lamala mit Puderzucker bestäuben.

UNSER VORSCHLAG

Schlagen Sie einen Gewürztraminer als Begleitung vor, am besten einen Grand Cru