Veganes Osterlämmchen

Ein Klassiker, der bei keinem Osterfest fehlen darf! Unsere Version mit dem Back-Öl Klassik ist dazu auch noch vegan und ein Genuss für die ganze Familie.

Zutaten
1 Portionen

120 g Dinkelmehl
40 g Haselnüsse, gerieben
70 g Zucker
70 ml Byodo Back-Öl Klassik
150 ml Mineralwasser, spritzig
2 EL Kakaopulver
1 TL Vanilleextrakt
1 gehäufter TL Backpulver
Prise Byodo Meersalz
Byodo Back-Öl Klassik und Mehl für die Form

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Mehl, Zucker, geriebene Haselnüsse, Kakaopulver, Vanilleextrakt, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Wasser und Öl zu den trockenen Zutaten geben und verrühren.

Die Form mit Back-Öl Klassik einsprühen und mit Mehl ausmehlen.

Den Kuchenteig etwa 3/4 hoch in die Form einfüllen und das Lämmchen für ca. 35 bis 40 Minuten auf der unteren Schiene backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.