



► Lamm-Gebäck

100 g	Butter	
80 g	Akazienhonig	
¼ TL	Vanille	
1 Pr	Salz	
2	Eier (aus Freilandhaltung)	
1 EL	Rum	
60 g	gemahlene Haselnüsse	
60 g	Weizen, fein gemahlen	
60 g	Kartoffelstärke	
1 ½ TL	Backpulver	
		<p>Alle Zutaten der Reihe nach zu einem Rührteig verarbeiten. In eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Lamm-Backform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen.</p>
		<p>Vorsichtig aus der Form lösen. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.</p>