



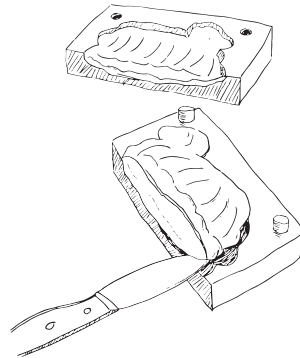
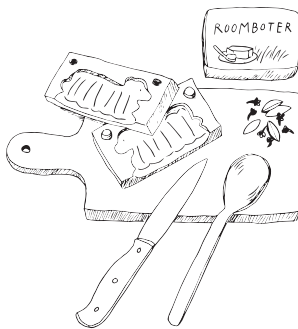
## Lamm aus Butter

.....

### Vorgehensweise

Ein Butterlämmchen zu Ostern herzustellen ist eine alte Ostertradition, mit dem Lamm als Symbol für neues Leben im Frühjahr. Legen Sie die Form aus Buchenholz vor Gebrauch ein paar Stunden in Salzwasser. Trocknen Sie sie darnach gut ab und drücken Sie die beiden Hälften kräftig gegeneinander. Füllen Sie die Form mit kalter, nicht zu harter Butter und drücken Sie die Hälften wieder gut an. Streichen Sie den obersten Rand glatt und lassen Sie das Lamm im Kühlschrank fest werden.

Entfernen Sie eine Hälfte der Form und lösen Sie das Butterlamm mit der Spitze eines Messers vorsichtig aus der anderen Hälfte. Geben Sie dem Lamm Augen aus Pfefferkörnern, Nelken oder Rosinen und Ohren aus z.B. Petersilie. Lassen Sie die Form nach Gebrauch 'an der Luft' trocknen.



Tipps, Informationen und Rezepte finden Sie auf: [www.dille-kamille.com](http://www.dille-kamille.com)



#dillekamille