Butterlamm

Dauer: Mittel Kategorie: Frühstück Jausenrezepte Salzburger Gerichte Vegetarisch Saison: Ostern Für:

Zutaten

250 G	Butter
	kaltes Wasser

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Die Butter in verschieden große Teile teilen. Mit kalten Händen den Bauch (größter Teil), den Kopf und die Ohren formen. Diese Teile in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

   Die Butter sollte gekühlt, aber noch gut formbar sein.

2. Einen weiteren Butterteil durch die Kartoffelpresse drücken, um die Wolle zu bekommen.
3. Um das Butterlamm zusammenzusetzen, zunächst den Kopf an den Körper modellieren. Dann mit einem Messer von unten beginnend vorsichtig die „Wolle“ anbringen.
4. Zum Abschluss werden die Ohren links und rechts vom Kopf fixiert und die „Mähne“ geformt.
5. Als Augen dienen Nelken oder Pfefferkörner.

Das Butterlamm darf zu Ostern bei keiner Salzburger Osterjause fehlen.

Natürlich kann man statt einem größeren Lamm auch mehrere kleine anfertigen.