

## Bak een lammetje van cake / Bake a little lamb cake



### Boodschappenlijst

125 gram zachte boter

125 gram fijne suiker

4 vrije uitloop bio-eieren M

1 theelepel vanille extract

poedersuiker, om te bestrooien

150 gram zelfrijzend bakmeel

100 gram amandelmeel

1 theelepel olijfolie

6 eetlepels halfvolle melk

### Zo bak je een lammetje

#### Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht

Mix de boter romig en mix er de suiker door.

Voeg een voor een de eieren toe en klop ze door.

Zeef het bakmeel over het botermengsel en spatel het door elkaar.

Doe het amandelmeel erbij en spatel het ook door.

Voeg tot slot olijfolie en melk toe en roer alles door elkaar.

Beboter de delen van de bakvorm heel precies en bestuif ze dan met bloem.

Zet de vorm in elkaar, plaats op het bakblik en schep het beslag er in.

Bak het paaslam onderin de voorverwarmde oven in 55 minuten goudgeel.

Laat het lam even in de vorm afkoelen, maak dan de vorm voorzichtig los.

Laat het lam helemaal afkoelen op een rooster.

#### Zeef licht poedersuiker over het lammetje

## Bak een lammetje van cake / Bake a little lamb cake



### Shopping list

125g softened butter

125g caster sugar

4 free-range organic eggs (M)

1 teaspoon vanilla extract

Icing sugar, to dust

150g self-raising flour

100g almond flour

1 teaspoon olive oil

6 tablespoons semi-skimmed milk

### How to bake a lamb made of cake

#### Preheat the oven to 200°C / 180°C fan

Mix the butter until creamy and then mix in the caster sugar.

Add the eggs one by one and beat them in as well.

Sift the flour over the butter mixture and fold it together.

Add the almond flour and fold it in as well.

Finally, add olive oil and milk and stir everything together.

Butter the parts of the baking tin very precisely and then dust them with flour.

Assemble the tin, place it on the baking tray and fill it with batter up to 3/4.

Bake the Easter lamb at the bottom of the preheated oven.

Bake it for 55 minutes or until a pretty light golden brown / yellowish.

Allow the lamb to cool briefly in the mold, then carefully take the mold apart.

Allow the lamb to cool completely on a wire rack.

#### Lightly sift icing sugar over the little lamb