

Jesus Christus ist an Ostern von den Toten auferstanden...

...Er ist wahrhaftig Auferstanden

Auf der ganzen Welt wird Ostern gefeiert. Die ersten Tage nach dem Frühlingsvollmond sind die wichtigsten Feiertage für Christen. Ab dem Palmsonntag bis zum Ostermontag erinnern Christen in Gottesdiensten an das Leiden, den Tod und die Auferstehung Jesu.

Ostern ist das wichtigste Fest für uns Christen und bei vielen gehört dazu die Fastenzeit, auch Passionszeit genannt, dazu. Diese dauert 40 Tage und geht vom Aschermittwoch bis Ostern. In dieser Zeit soll der Mensch durch Enthaltensamkeit sich neu besinnen, Buße tun und die Nähe zu Gott suchen. Heute gibt es aber keine strengen Regeln mehr und jeder kann für sich selbst entscheiden, wie er die Fastenzeit gestalten möchte. Beendet man die Fastenzeit nach den 40 Tagen, nennt man das Fastenbrechen. Und bereits im Mittelalter war es Brauch ein Osterbrot oder auch Osterzopf zu backen, welches dann zum Fastenbrechen als christliches Symbol an den festlich gedeckten Tisch gebracht wurde.

Solch ein leckeres Osterbrot wollen wir auch gern mit den Kindern im Kindergarten backen und wenn Sie auch Lust haben, können Sie gern unser Rezept hier im Anschluss verwenden.

Rezept:

- 250 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 500 g Mehl
- 1 TL Kardamom Gewürz
- ½ TL Salz
- 2 Eier
- 60 g Butter

zusätzlich:

- 1 Ei
- 1-2 EL Milch
- Hagelzucker
- 6 Weckgläser a 580 ml



Anleitung:

1. Zuerst wird die Milch lauwarm erhitzt.
2. Die Hälfte des Zuckers in die Milch einrühren und frische Hefe darin auflösen.
3. Die Hefemilch 10 bis 15 Minuten stehen lassen bis sich Blasen bilden.
4. Die anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben.

5. Hefemilch dazugießen und alles mit den Knethaken des Handmixers oder der Küchenmaschine gut 10 bis 15 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
6. Den Teig zugedeckt für 45 Minuten gehen lassen bis sich das Volumen des Teiges der doppelt hat.
7. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 6 gleichgroße Stücken teilen.
8. Weckgläser mit etwas Butter einfetten.
9. Teigstücke zu glatten Kugeln formen und in die Weckgläser geben.
10. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
11. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
12. Milch und Ei verquirlen.
13. Oberfläche des Teiges mit Eiermilch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
14. Auf der zweiten Schiene von unten für zunächst 10 Minuten backen.
15. Dann Temperatur des Backofens auf 180°C herunterstellen und weitere 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Hefebrote mit Backpapier oder Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.
16. Osterbrot in den Gläsern auskühlen lassen.
17. Guten Appetit. (:

