

Liebe*r Empfänger*in dieser Ostertüte,

Wir haben einige Ideen und Anregungen haben wir für Sie für die Tage von Gründonnerstag bis Ostersonntag zusammengestellt.

Gründonnerstag erinnern wir uns an das letzte Mahl Jesu mit seinen Jüngern. Für diesen Abend sind Traubensaft und Oblaten für ein Abendmahl dabei. Eine Anleitung für den Ablauf liegt auch in der Tüte. Alternativ können Sie auch für den Zoom Gottesdienst Gründonnerstag um 19:00 Uhr ihr Abendmahl bereit halten.

Für Karfreitag suchen Sie sich gerne einen schönen Spazierweg aus. Anregungen für Momente zum Innehalten finden Sie auf dem violetten Zettel.

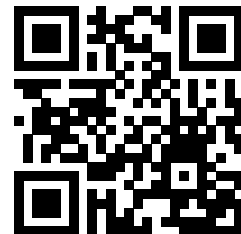
Für die ganze Osternacht von Karsamstag bis zum Ostermorgen finden Sie Texte auf dem gelben Blatt.

Traditionell wurde das Fasten am Ostersonntag mit einem Osterbrot gebrochen.

Wenn Sie möchten, backen Sie doch für Sonntag ein Osterbrot. Eine Packung Trockenhefe haben wir beigelegt. Auf der Rückseite finden Sie ein Rezept dafür.

Schauen Sie auch gerne auf unserer Homepage vorbei und sehen Sie, wie es uns beim Backen ergangen ist oder nehmen Sie an einer der online-Andachten teil.

Viel Freude beim Backen, Verzehren und Feiern und eine gesegnete Osterzeit wünschen



Video zum Osterbrot unter
<https://youtu.be/xXRKjijQnEg>

Pastorin Ulrike Koehn Friederike Wöhler

Pastorin Ulrike Koehn und Vikarin Friederike Wöhler

Süßes Osterbrot

Zutaten

500 g Mehl,
30 g frische Hefe,
ca. 1/4 l lauwarme Milch,
150 g zimmerwarme Butter,
150 g Zucker,
3 Eigelb,
1 ganzes Ei,
1 kräftige Prise Salz,
nach belieben Rosinen, Mandelblättchen o.ä.



Zubereitung

- Zuerst einen Vorteig ansetzen. Dafür die Hefe zerbröckeln und in einer Schüssel mit 1 TL Zucker und 2 EL lauwarmer Milch verrühren; 1 EL Mehl unterrühren. Die Mischung ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen
- Währenddessen Butter, Zucker, Eigelb und Ei gut schaumig rühren (deshalb nennt man den Teig auch einen „gerührten Hefeteig“, so wird das Brot besonders locker)
- Mehl dazugeben und den Vorteig hinzugeben, die Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen. Dabei nach und nach Milch zugeben – aber nur so viel, dass ein glatter Teig entsteht, der sich gut von der Schüssel löst (bei Bedarf noch Rosinen und/oder Mandelblättchen hinzufügen)
- Den Teig 40–60 Minuten zugedeckt gehen lassen. (Der Teig sollte etwa das doppelte Volumen erreichen.)
- Eine Springform (Durchmesser ca. 28 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten
- Teig auf einer bemehltem Fläche noch einmal kurz durchkneten, in 2 oder 3 Stränge teilen und diese zu einem so langen Zopf flechten. Den Zopf im Kreis gelegt in die Springform geben. Die Enden des Zopfes sollten aneinanderstoßen.
- Den Zopf noch 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen
- 1 Eigelb mit 1 EL Milch verrühren und den Zopf damit bestreichen
- Den Backofen auf 200°C vorheizen und das Osterbrot bei 180°C 40–45 Minuten backen (im vorgeheizten Backofen bleibt der Hefeteig besser in Form)
- Form aus dem Ofen nehmen und kurz ausdampfen lassen. Das Osterbrot aus der Springform nehmen und auskühlen lassen.