



## Rezeptsammlung

### Geh mit uns durch die Karwoche

## Fladenbrot für Gründonnerstag



| Menge                              | Zutaten                                 | Zubereitung  |
|------------------------------------|---|--|
| 375 g<br>½ Würfel<br>½ TL<br>30 ml | Mehl<br>Hefe<br>Zucker<br>warmes Wasser | Hefevorteig herstellen und in der Mehlgrube 1. Mal gehen lassen.   |
| 1 TL<br>ca. 150 ml                 | Salz<br>warmes Wasser                   | mittelfesten bis weichen Hefeteig herstellen und 2. Mal gehen lassen   |
| 2 EL<br>n. B.                      | Olivenöl<br>Sesam oder<br>Schwarzkümmel | * 2 cm dick zum runden Fladenbrot ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben<br>und 3. Mal gehen lassen.<br>bestreichen, evtl. mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen.<br><br>bei 200 °C ca. 15 Min. backen. |

# Gebäck für das Osterfest



## Osterhasen aus gerührtem Mürbteig

| Menge   | Zutaten   | Zubereitung  |
|---|---|--|
| 200g<br>120g<br>1<br>1<br>120g<br>1/2<br>1/2<br>1 Prise | Teig:<br>weiche Butter<br>Zucker<br>Ei<br>Eigelb<br>Zucker<br>Vanilleschote<br>(Mark)<br>Zitrone (Abrieb)<br>Salz | Schaummasse herstellen   |
| 300 g<br>1 /2 TL  | Mehl<br>Backpulver  | vermischen und unterrühren<br>Teig 30 Minuten kalt stellen, 3 mm<br>dick ausrollen, Osterhasen<br>ausstechen, auf ein Backblech legen<br>bei 180 Grad Ober- Unterhitze 10<br>Minuten backen. |
|   | Puderzucker-<br>glasur<br>Kuvertüre<br>Giottokugeln   | Die Osterhasen nach Belieben<br>verzieren und eine halbe<br>Giotto – Kugel als Schwänzchen<br>aufkleben  |

# Osterhasen aus Quark-Öl-Teig



| Menge   | Zutaten   | Zubereitung   |
|---|---|---|
| 1<br>200g<br>1<br>20 g<br>75 g<br>2 TL<br>1 TL<br>1 Prise<br>100 ml | Zitrone<br>Magerquark<br>Ei<br>Milch<br>Zucker<br>Vanillezucker<br>Kardamon<br>Salz<br>Sonnenblumenöl | waschen, Schale abreiben<br><br>alle Zutaten mit dem Rührgerät<br>gründlich verrühren   |
| 400 g<br>1 P.   | Mehl<br>Backpulver  | vermischen und unter die<br>Quarkmischung kneten<br>Teig sofort 1 cm dick ausrollen,<br>Osterhasen ausstechen<br>Auf ein Backblech legen bei 160<br>Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen |
| 80 g<br><br>1 TL<br>100 g   | Butter<br><br>Vanillezucker<br>Zucker   | zerlassen, die noch warmen Hasen<br>damit bestreichen<br><br>mischen, die Hasen mit der<br>Vorderseite in das Zuckergemisch<br>legen, fertig  |

## Segensgebet über die Speisen

*So lasst uns den Segen Gottes für uns und unsere Osterspeisen erbitten.*

*Gott des Lebens, segne das Osterfleisch, damit es uns zum Zeichen werde für Jesus Christus. Er hat uns mit Gott verbunden und uns seinen Frieden geschenkt.*

*Gott des Lebens, segne das Osterbrot, damit es uns zum Zeichen werde für ein verwandeltes Leben in Jesus Christus.*

*Gott des Lebens, segne die Ostereier, damit sie uns zum Zeichen werden, für die Sprengkraft der Auferstehung Jesus Christi.*

*Lebendiger Gott: Segne alle unsere Osterspeisen und unser gemeinsames Ostermahl. Segne uns mit Freude und Dankbarkeit, die deinen österlichen Frieden enthüllen.*

*Darum bitten wir durch Jesus Christus, unseren Herrn, der uns zur Fülle des Lebens führt, jetzt und alle Tage unseres Lebens. Amen.*

**Guten Appetit**

wünscht Euch Euer

Familiengottesdienstteam

