



Karsamstag - Der Tag der Grabesruhe Jesu.

Der Karsamstag ist der letzte Tag der 40-tägigen Fastenzeit. In der Osternacht vor Ostersonntag wird traditionell das Osterfeuer entzündet. In den Kirchen finden Gottesdienste statt, bei denen die Osterkerze entzündet wird. Dieses Jahr dürfen wir allerdings den Gottesdienst nicht besuchen.

Das Licht gilt als Symbol für Jesus Christus. Er ist das Licht der Welt.

Heute findet ihr keine Gebetszeit in der Kinder- und FamilienKiste. Heute schicke ich Euch eine Geschichte mit einem kleinen Ge-

bet zum Abschluss. Die Geschichte mit dem Gebet könnt ihr zum Beispiel zu einer Mahlzeit lesen.

Auf [katholisch.de](https://www.katholisch.de) findet Ihr/ Sie die Ostergeschichte für Kinder leicht erklärt. Es lohnt sich mal rein zu schauen. Was seit Palmsonntag passiert ist, erklärt [katholisch.de](https://www.katholisch.de) in leicht verständlicher Sprache. <https://www.katholisch.de/artikel/12906-die-ostergeschichte-fuer-kinder-erzaehlt>

Heute könnt Ihr für das Osterfest noch basteln und vielleicht auch backen. In vielen Familien wird am Ostersonntag ein besonderes Frühstück gegessen. Es gibt ein süßes Osterbrot, Schinken und natürlich Ostereier – gefärbte Eier oder Schokoladeneier. Viele Familien backen Osterlämmchen aus leckerem Kuchenteig. Vielleicht könnt Ihr heute auch einen Osterkuchen backen. Wenn Ihr keine Osterlamm-Backform habt, dann nehmt einfach eine Kastenbackform und verziert den Kuchen schön und steckt das Fähnchen, das ihr gestern gebastelt habt in den Kuchen. Lamm und Fahne sind ein Bild für Jesus Christus: Wie ein armes Opferlamm musste er sterben, doch die Fahne ist eine Siegesfahne: Denn Jesus hat den Tod besiegt. Heute am Karsamstag könnt ihr Euch noch Gedanken machen, wie Ihr Euren Osterfrühstückstisch dekorieren wollt. Und vergesst nicht die Osterkerze! Wählt eine besonders schöne Kerze dafür aus. Vielleicht habt Ihr ja sogar eine selbst gestaltet.

Viel Spaß heute! Und denkt daran! Schickt mir Fotos von Euren Kunstwerken, damit wir eine schöne, bunte Fotoausstellung in besseren Zeiten machen können.

Ich grüße Euch ganz herzlich, bleibt gesund!

Angela Kläs

Geschichte am Karsamstag erzählt von einer Mutter

Zu Fastnacht war in unserer Stadt ein großer Fastnachtsumzug, den auch meine Kinder sehr gern sehen wollten. Leider waren wir erst kurz vor Beginn des Umzuges an der Straße angekommen. Sehr viele Menschen stand da. Ganz dicht gedrängt aneinander. Die Kinder standen vor einer Mauer aus Menschen. Sie konnten überhaupt nichts sehen außer Beinen und Rücken. Nur die Musik und das Jubelgeschrei der Menschen konnten sie hören und ahnen, was vorn auf der Straße für ein lustiges Treiben herrschte. Wie gerne hätten sie davon etwas abbekommen und so versuchten sie hochzuspringen oder sich nach vorn durchzudrängeln. Doch es half nicht. Sie konnten nicht hoch genug springen und die Menschen wollten sie auch nicht nach vorne lassen. Da half gar nichts, kein Springen, kein Drängeln, kein Bitten. Wir waren hinter dieser Mauer wie abgeschnitten vom „bunten Leben“. Magdalena fing fast an zu weinen. Da hoben sie die kräftigen Arme ihres Vaters weit nach oben auf seine Schultern und schon hatte sie den besten Blick auf den Umzug. Und nachdem Elisabeth auf meinen Schultern Platz gefunden hatte, strahlten zwei Kindergesichter vor Freude, nun endlich am bunten Leben teilhaben zu dürfen.

Ich glaube, dass jeder Mensch darauf vertrauen muss, dass EINER uns in seine kräftigen Arme nimmt, über die letzte Mauer des Lebens hebt und uns die Straße des Lebens zeigt. Dieses Vertrauen auf Gott ist gerade dann wichtig, wenn es im Moment keinen Ausweg zu geben scheint. Durch dieses Vertrauen in Gott können wir den Weg durch unser Leben gehen, auch wenn es manchmal ein schwieriger Weg ist. Karfreitag und Ostern – Leiden und Freude sollen uns daran erinnern.

Jesus, du bist für uns gestorben.
Wir dürfen mit dir ins Leben gehen.
Stärke und tröste uns,
wenn wir nicht mehr weiterwissen und verzweifeln.
Zeige uns Auswege,
wenn nichts mehr geht.
Schenke uns Freude,
die uns aufatmen lässt.
Begleite unser ganzes Leben.
Amen.

Petrus weint

Petrus hat Jesus, seinen besten Freund, dreimal verleugnet. Jetzt weint er bitterlich. Zwischen dem Bild links und dem Bild rechts gibt es zehn Unterschiede. Findest du sie?

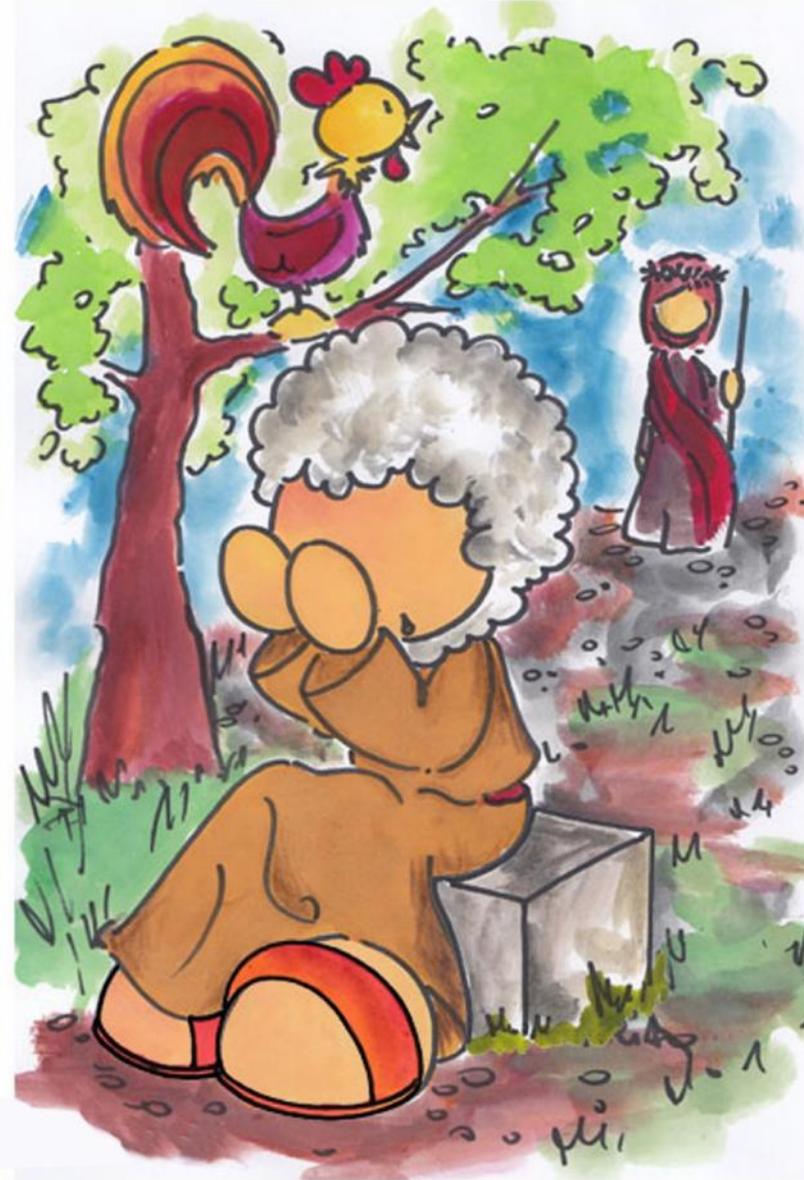


Bild: Daria Broda, www.knollmaennchen.de; In: Pfarrbriefservice.de

Lösung: Petrus weint



Glutenfreies Osterlamm

Rezept für ein glutenfreies Osterlamm

Vorbereitungszeit 10 Min.

Zubereitungszeit 35 Min.

Fertig in 45 Min.

Portionen: 6 Portionen - Kalorien: 269kcal

Autor: Katja Johannhörster



Zubehör

- Backform für Osterlamm
- Gabel
- Küchenmaschine
-

Zutaten

- 110 ml Pflanzenmargarine flüssig
- 50 g Banane zerdrückt, oder 1-2 Eier
- 60 g Reismehl
- 70 g Kartoffelmehl
- 4 g Flohsamenschalen gemahlen
- 4 g Backpulver
- 1 g Salz
- 80 g Puderzucker
- 1 g Vanillepulver
- 5 g Orangenschale oder 1 TL Abrieb

Zubereitung

1. Pflanzenmargarine schmelzen und Banane mit der Gabel zerdrücken. Mit dem Rührgerät so gut es geht schaumig rühren.
2. Trockene Zutaten mischen, d.h. Reismehl, Kartoffelmehl, gemahlene Flohsamenschalen, Backpulver, Salz, Puderzucker, Vanillepulver und Abrieb von einer Bio Orangenschale. Dann trockene Zutaten mit den flüssigen Zutaten verrühren.
3. Backform fetten und mit Reismehl bemehlen.
4. Backform zu 2/3 mit dem Teig befüllen.
5. Osterlamm etwa 35 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze backen. Stäbchenprobe machen.
6. Osterlamm in der Form komplett auskühlen lassen, sonst bricht es leicht beim Herausnehmen. Eventuell die Unterseite begradigen, damit das Lamm selbständig stehen kann. Wenn gewünscht noch mit etwas Puderzucker bestäuben. Sofort genießen oder einfrieren. Ansonsten wird das Osterlamm schnell hart.

Nährwerte pro Portion

Calories: 269kcal | Carbohydrates: 33g | Protein: 1g | Fat: 15g | Sodium: 0.3 mg | Potassium: 2mg | Fiber: 1g | Sugar: 15g

Großes Oster-Lamm

In Lena Lamm Form zu Ostern mit Puderzucker

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Für die Vollbackform Lamm (Inhalt 1 l):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

150 g weiche Butter oder

Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

½ RÖ. Dr. Oetker Natürliches

Zitronen-Aroma

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich aus einem Rührteig ein Osterlamm?:

1 Vorbereiten:

Backform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

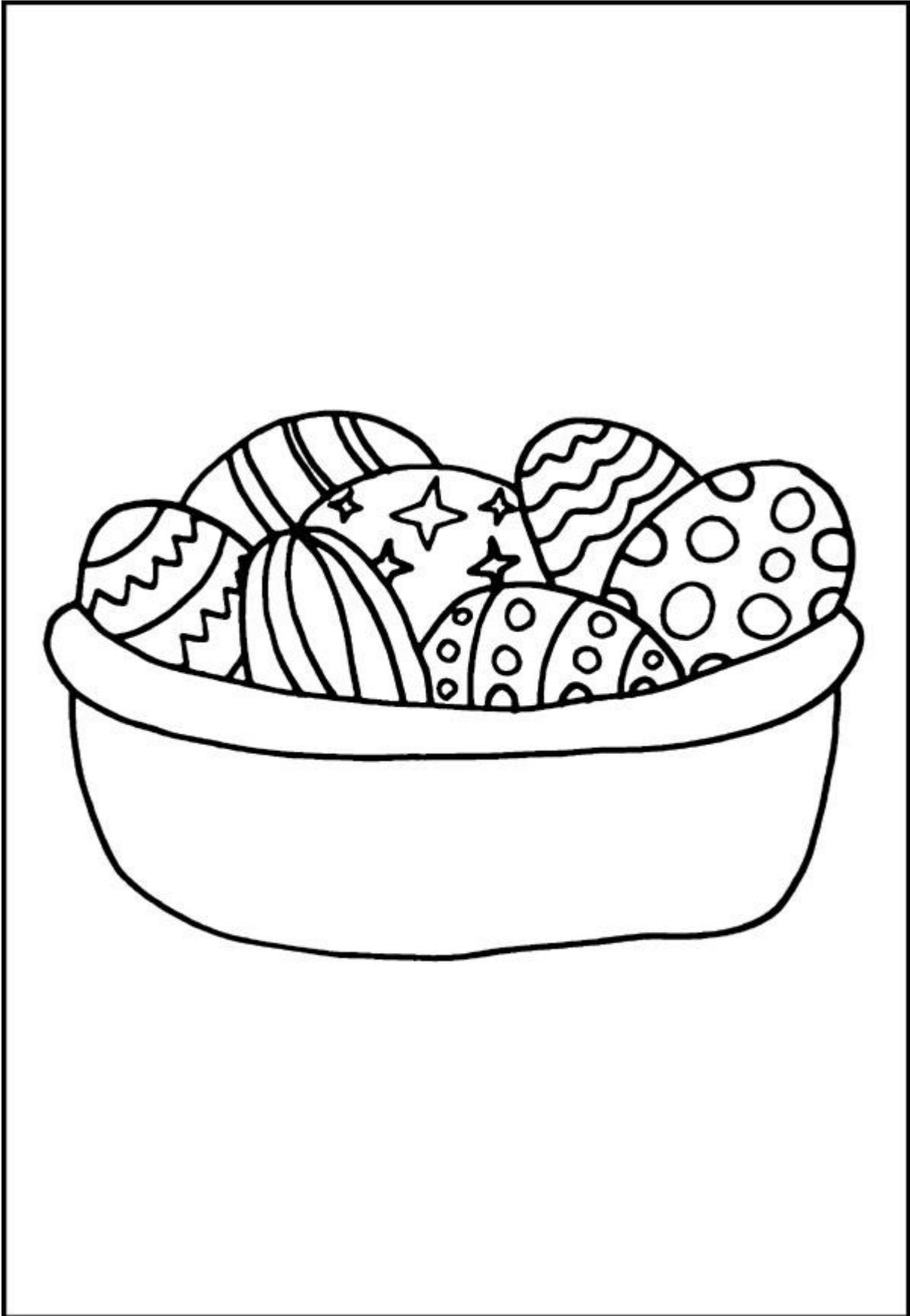
Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren.





Osterbrot

Alle Teigzutaten der Reihe nach zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Variante 1: Aus jeweils drei Teigsträngen mehrere Zöpfe flechten.

Variante 2: In jeweils einen kleinen runden Teigklumpen ein rohes, von beiden Seiten angestochenes Ei setzen.



Die Nester oder Zöpfe mit dem verquirlten Ei bestreichen und dann je nach Geschmack mit Mohn oder Rosinen (können auch in den Teig) dekorieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° 20 Minuten backen. Genug Abstand zwischen den Teiglingen lassen.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal

Zutaten für 1 Portionen:

200 g Magerquark

8 EL Öl

8 EL Milch

100 g Zucker

1 Ei(er)

400 g Mehl

1 Prise(n) Salz

1 Pck. Backpulver

1 Ei(er), zum Bestreichen der Brote

Rosinen und Mohn nach Geschmack

n. B. Ei(er)

Rezept von: Amerikakirstin auf Chefkoch.de

Osterbrot mit Quark

Sanella Backrezepte



Zutaten für 12 Scheiben

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 1 TL Zitronenschale (abgerieben)
- 1 Prise Jodsalz
- 75 g SANELLA
- 250 g Magerquark
- 1 EL Milch
- 1 EL Hagelzucker
- Backpapier

Zubereitung Osterbrot mit Quark

1. 500 g Mehl und Hefe gut vermischen. 1 Ei, 125 g Zucker, 1 TL Zitronenschale und 1 Prise Salz dazugeben.

2. 75 g Sanella bei kleiner Hitze in einem Topf schmelzen. 250 g Quark und 100 ml Wasser zugeben, verrühren und lauwarm erwärmen. Masse zum Mehl geben und alles mit den Knethaken des elektrischen Handrührers und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt mit einem leicht feuchten Tuch an einem warmen Ort ca. 60 Minuten auf die doppelte Größe gehen lassen.

3. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, ausrollen und 3 Rollen formen. Die Rollen aufs Backblech legen und zu einem lockeren Zopf flechten, Enden leicht zusammendrücken. Hefezopf abgedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen.

4. Zweites Ei trennen, Eigelb mit 1 EL Milch verrühren. Osterbrot bestreichen, mit 1 EL Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Osterbrot noch warm oder abgekühlt genießen.

Zubereitungszeiten des Rezepts: Vorbereitungszeit: 25 min.,
Backzeit: 30 min., Teig-Geh-Zeit: 75 min.

Rezept

Osterzopf

Ein Rezept von GU, am 28.05.2010

★★★★☆ (37)



Zutaten

350 g Mehl-Mix B (Schär)

80 g Zucker

50 g weiche Butter

Mark von 1/2 Vanilleschote

3 Eier (Größe M)

Außerdem: glutenfreies Mehl für die Arbeitsfläche; Fett und glutenfreies Mehl für das Blech

1/2 Würfel frische Hefe (20 g)

200 ml lauwarme Milch, 3,5 % Fett

1 TL Zitronenschale (Fertigprodukt; Backregal) oder abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Salz

1 EL Traubenzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 ZOPF (16 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 153 kcal

Zubereitung

1. Den Mehl-Mix in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker in der Milch auflösen. Die Hefemilch in die Mehlmulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Diesen zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.

2. Anschließend die weiche Butter mit der Zitronenschale, Vanille, 1 Prise Salz und 2 Eiern zum Vorteig geben und alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt ca. weitere 30 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.

3. Den Teig in drei gleich große Portionen teilen. Die Teigportionen auf einer leicht mit glutenfreiem Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu drei ca. 30 cm langen gleichmäßigen Rollen formen. Diese zu einem Zopf flechten.

4. Den Zopf vorsichtig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech legen und nochmals zugedeckt 20-30 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.

5. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das restliche Ei mit dem Traubenzucker verquirlen und den Zopf gleichmäßig damit bestreichen. Den Zopf im vorgeheizten Backofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldgelb backen und frisch verzehren.