

---

## Ostern 2020

---



Liebe Schülerinnen und Schüler

Ostern steht schon bald vor der Tür. Falls ihr Lust habt euch in der Küche kreativ auszuleben, habe ich euch folgende Ideen zusammengestellt:

### Zopf - Schnelles Ostertörtchen – Brioches

Viel Spass beim Backen, Ausprobieren und Geniessen! Ich wünsche euch ein schönes Osterfest und erholsame Ferien.

#### *Das Osterfest*

*Das Osterfest ist das älteste Fest der Christen und reicht bis tief ins alte Testament zurück, bis ins 4. Jahrhundert.*

*Der Name dieses schönen Frühlingfestes, das eine Vorahnung auf lichterfüllte Tage, wärmende Sonnenstrahlen und heitere Menschen bietet, dürfte von der germanischen Göttin des Lichtes „Ostara“ oder „Eostre“ abgeleitet sein.*

*Zum Dank dafür, dass der lange kalte Winter endlich vergangen war, brachten die Germanen ihrer Frühlingsgöttin Opfer in Form von ersten Märzhasen und buntbemalten Eiern dar. Sie betrachteten das Ei als Symbol der Fruchtbarkeit, denn aus ihm entstand immer wieder neues Leben.*

*Nach biblischer Ueberlieferung wurde Christus an Karfreitag gekreuzigt. Deshalb ist für die Christen der Todestag des Herrn der höchste kirchliche Feiertag und wird in stiller Besinnung begangen. In vielen Gegenden halten sich auch heute noch viele an Fastengebote, die tierische Produkte, Fettiges und Süßes bis zu Ostern untersagen.*

*An Ostersonntag wird dann mit der Auferstehungsfeier die Fastenzeit beendet. Früher war es üblich, nüchtern zur Frühmesse in der Kirche zu erscheinen, denn dort fand dann die Speisenweihe statt. Ein Körbchen wurde mit einem besonders schönen Tuch ausgelegt und mit Brot, Salz, Eier, Schinken und Butter bestückt. Nachdem der Priester die Zutaten geweiht hatte, wurden sie dann zum Osterfrühstück verzehrt.*

*Dieser Brauch ist sich bis heute im Kern ähnlich geblieben. Denn in vielen Familien trifft man sich am Ostersonntag zu einer reich geschmückten Tafel zum Brunch. Man sitzt beisammen, schwatzt, lacht und genießt die vielen Leckereien. Der Tisch wird liebevoll mit österlichen Symbolen geschmückt und nirgendwo darf der Osterhase fehlen! Denn er ist schon seit je der Ueberbringer der Eier – wahrscheinlich deshalb, weil seine Sippe einer der fruchtbarsten ist.*

*Ostersonntag ist im Kalender immer am ersten Sonntag nach dem ersten Vollmond nach Frühlingsanfang. Und bei gutem Wetter kann man dann neben dem traditionellen Eiertütschen auch die bunten Osterestli im Garten verstecken oder lange erste Frühlingsspaziergänge unternehmen.*

---

## Brioche (ca. 8-10 Stück)

---

### Vorteig :

400 g Mehl  
20 g Hefe  
2 El Zucker  
1 dl Milch



Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Hefe, Zucker und Milch in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestreuen. Stehen lassen, bis der Brei schäumt.

### Brioche Teig:

1 Tl Salz  
150 g Butter, weich  
2 Eier  
1 Eigelb zum Bestreichen

Salz, Butter und Eier begeben, mit einer Kelle zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 1 Std. aufgehen lassen.

$\frac{3}{4}$  des Teiges in die vorbereiteten Förmchen geben. Den restlichen Teig zu Kugeln formen, die Teigmitte in den Förmchen eindrücken und Kugeln hineinsetzen. Nochmals kurz aufgehen lassen, mit Eigelb bestreichen.

### Backen:

Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus den Förmchen nehmen.



## Schnelles Ostertörtchen ø 24-26 cm



### Mürbeteig/Kuchenteig:

Teig in runde Kuchenform einpassen.

Wichtig: genügend hoher Rand formen und Boden mit Gabel einstechen.

### Füllung:

150g Rahmquark

2EL Rahm

2EL Zucker

1 Eigelb

½ EL Maizena

alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen schaumig rühren

1 Zitrone (Schale)

gut waschen, Schale dazu raffeln

30g Mandeln, gemahlen

zugeben

2 EL Rosinen

dazu mischen

1 Eiweiss

mit dem Mixer in kleinem Massbecher zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen (mit Gummischaber).



### Backen:

Umluft/Unterhitze, zweitunterste Rille, 200 Grad, ca. 20 Minuten

Puderzucker

über die erkalteten Ostertörtchen sieben  
Und mit Zuckereili dekorieren



---

## Sonntags-Zopf

---



### Süsser Hefeteig:

500g Weissmehl

2 KL Salz

75g weiche Butter

½ Hefewürfel

1 KL Zucker

2,5dl warme Milch

1 Ei

in eine Schüssel geben, eine Mulde  
Mache

auf dem Mehtrand verteilen

in die Mulde bröseln

zur Hefe geben

in die Mulde geben. Die Zutaten  
von der Mitte her gut vermischen.



**Teig auf dem Tisch gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt an der Wärme aufgehen lassen.**

### Formen:



1. forme zwei dünne Teigstränge
2. über's Kreuz hinlegen
3. die beiden Stränge vis à vis kreuzen, ca. 5 mal wiederholen
4. auf ein mit Papier belegtes Blech geben

**Geflochtener Zopf nochmals aufgehen lassen, dann mit Eigelb bepinseln und backen.**

### Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen (Umluft)  
ca. 30 Minuten backen.

