

Materialliste für unseren Gottesdienst am 03.04.2021 um 16 Uhr:

Liebe Kinder,

auch für unseren nächsten Gottesdienst am 3. April um 16 Uhr (für Ostern)
könnt ihr wieder etwas vorbereiten oder herrichten:

Weizentopf vom Aschermittwoch oder

Moos

Blumen

Zweige

Osterkerze (kann auch selbst gestaltet werden:



Ein Osterteller, den wir auch segnen werden:

Mit Lamm, Ostereiern, Osterbrot, ...

OSTERLAMM – Rezept



Für das Backblech:

Für die Vollbackform Lamm (Inhalt 1 l): etwas Fett und etwas Weizenmehl

Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

½ RÖ. Natürliches Zitronen-Aroma

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

Zum Bestreuen: Puderzucker

Vorbereiten

Backform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C - Heißluft etwa 160 °C

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.

Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in die Backform füllen, auf das Backblech stellen und in den Backofen schieben.

Einschub: unten - Backzeit: etwa 55 Min.

Gebäck 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Lamm nach Belieben unten gerade schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Bilder dürft ihr uns auch gerne wieder schicken. Wir würden uns darüber sehr freuen.