

Familienimpuls Osterbacken

Liebe Kinder und liebe Eltern,

gemeinsam zu backen macht Spaß! Besonders schön ist es, wenn man danach den Tisch hübsch deckt, sich gemütlich zusammensetzt, „das Brot teilt“ und das Gebackene gemeinsam verzehrt.

Ein süßes Backwerk, das im englischsprachigen Raum in der Osterzeit sehr beliebt ist, sind die sogenannten Hot Cross Buns. Diese süßen Hefeteigbrötchen wurden ursprünglich am Karfreitag gebacken und sind mit einem Kreuz, dem österlichen Zeichen für Jesu Tod und Auferstehung, verziert. Die traditionellen Gewürze für Hot Cross Buns sind Nelken, Piment, Zimt und Muskatnuss. Sie sollen an die edlen Kräuter erinnern, mit denen Jesu Körper nach der Kreuzigung einbalsamiert wurde. Die Korinthen, Rosinen oder anderen Trockenfrüchten im Teig wiederum zeigen mit ihrer Süße das Ende der Fastenzeit an - eine kleine gebackene Ostergeschichte.



Wer nun Lust bekommen hat, selber Hot Cross Buns zu backen, aber einige der traditionellen Backzutaten nicht im Haus hat, hat viele Möglichkeiten diese zu ersetzen. Anstelle der typischen Gewürze schmeckt auch Zimt pur, Lebkuchengewürz oder einfach Kakao im Teig. Wer keine Rosinen mag, kann stattdessen z.B. Schokoladenstückchen, Cranberrys oder Apfelstückchen verwenden.

Hot Cross Bun Rezept

Zutaten:

Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
 500 g + 50 g Mehl
 1 Päckchen Trockenhefe
 1 Msp. Zimt
 1 Prise Nelkenpulver
 1 Prise Muskat
 100 g Margarine
 250 ml Milch
 85 g + 3 EL Zucker
 1 TL Jodsalz (gestrichen)
 1 Ei
 50 g Korinthen
 25 g Zitronat (Sukkade)
 25 g Orangeat
 80 g Puderzucker

Die Schale der Zitrone abreiben. 500 g Mehl, Hefe, Gewürze und Zitronenschale vermischen. Margarine schmelzen und mit der Milch zur Mehlmischung geben und mit 85 g Zucker, Salz und Ei zu einem Teig verarbeiten. Korinthen, Zitronat und Orangeat unterkneten.

Den Teig mit einem leicht feuchten Tuch abgedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Jetzt den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche locker durchkneten, zu einer Kugel formen und weitere 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Nun aus dem Teig 12 gleich große Kugeln formen, leicht plattdrücken und auf zwei mit Backpapier bedeckte Backbleche legen. Den Teig erneut 30 Minuten ruhen lassen

Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. 50 g Mehl, 80 g Puderzucker und 3 EL Wasser zu einer dickflüssigen Paste verrühren. Die

Buns mit dem stumpfen Messerrücken über Kreuz eindrücken. Paste in einen Spritzbeutel füllen und Kreuze in die Markierungen spritzen.

Im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten goldbraun backen. In einem Topf 3 EL Zucker in 3 EL Wasser unter Rühren langsam auflösen. Die heißen Hot Cross Buns mit der Zuckerlösung bestreichen.

Quelle: <https://www.sanella.de/rezepte/hot-cross-buns-englische-osterbroetchen/11481>

Eine Variante mit Schokolade findet man z.B. hier:

<https://www.zuckerzimtundliebe.de/2020/03/rezept-superfluffige-schoko-schokobroetchen-hot-cross-buns/>



Egal, nach welchem Rezept gebacken: Frisch und warm aus dem Ofen schmecken die Hot Cross Buns am besten!

Gebet

Lieber Jesus,

du bist auferstanden, wir freuen uns!

Wir feiern das Osterfest dieses Jahr nicht in der Kirche, sondern zuhause. Sehr vieles in unserem Leben läuft gerade ganz anders als sonst. Vielleicht fehlen uns gerade zu Ostern einige liebe Menschen besonders. Das schmerzt uns sehr, trotz Schokoladeneiern und süßem Gebäck. Das macht uns traurig. Vieles ist traurig und verwirrend in dieser Zeit.

Deine Auferstehung aber zeigt uns, dass es auch in den dunkelsten Zeiten Grund zur Hoffnung gibt und dass Gott stärker ist, als der Tod. Deine Auferstehung zeigt uns, dass wir mit dir neu leben können, wenn wir Gott vertrauen.

Diese Zuversicht wollen wir nun in die Welt tragen und mit anderen Menschen teilen, genau wie unser Brot. Lass uns neuen Mut schöpfen und schauen, wie wir in deinen Fußstapfen die Welt verändern können.

Jesus, du bist auferstanden, wir freuen uns!

Amen

Lied

Wenn das Brot, das wir teilen als Rose blüht

1 Wenn das Brot, das wir teilen, als
2 Wenn das Leid je-des Ar-men uns
3 Wenn die Hand, die wir hal-ten, uns

1 Ro-se blüht und das Wort, das wir
2 Chri-stus zeigt, und die Not, die wir
3 sel-ber hält, und das Kleid, das wir

1 spre-chen, als Lied er-klingt,
2 lin-dern, zur Freu-de wird, 1-5 dann hat
3 schen-ken, auch uns be-deckt.

Gott un-ter uns schon sein Haus ge-baut,
dann wohnt er schon in un-se-rer
Welt. Ja, dann schau-en wir heut schon sein
An-ge-sicht in der Lie-be, die al-les um-fängt,
in der Lie-be, die al-les um-fängt.

Text: Claus-Peter März, Melodie: Kurt Grahl

4. Wenn der Trost, den wir geben, uns weiterträgt und der Schmerz, den wir teilen, zur Hoffnung wird, dann hat Gott unter uns schon sein Haus gebaut, dann wohnt er schon in unserer Welt. Ja, dann schauen wir heut schon sein Angesicht in der Liebe, die alles umfängt, in der Liebe, die alles umfängt.

5. Wenn das Leid, das wir tragen, den Weg uns weist und der Tod, den wir sterben, vom Leben singt, dann hat Gott unter uns schon sein Haus gebaut, dann wohnt er schon in unserer Welt. Ja, dann schauen wir heut schon sein Angesicht in der Liebe, die alles umfängt, in der Liebe, die alles umfängt.