

Für Leib...

Süßes Zupfbrot mit rotem Kern

(für eine kleine runde Form/ 6 Personen)

Zutaten für den Teig:

225 Gramm Mehl
½ Würfel Hefe
50 ml warme Milch
1 kleines Ei
25 Gramm Zucker
25 Gramm Butter
1 Prise Salz

Außerdem:

Kirschmarmelade, 50 Gramm Mandelblättchen und 50 Gramm Butter.



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten und ca. 60 Minuten zugedeckt ruhen lassen bis er sichtlich durch die Hefe aufgegangen ist (Doppelte Menge).

Kleine Springform einfetten. 6 kleine Kugeln formen, etwas flachdrücken.

Jeweils einen Teelöffel rote Kirschmarmelade in jede Kugel hineingeben.

Teig verschließen und die Kugeln mit der Naht nach oben in die Form setzen.

Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das süße Brot mit den Mandelblättchen bestreuen und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Bei 180 Grad im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!

Am Ostermontag hören wir aus dem Evangelium nach Lukas:

Und als er mit ihnen bei Tisch war, nahm er das Brot, sprach den Lobpreis, brach das Brot und gab es ihnen. Da gingen ihnen die Augen auf und sie erkannten ihn.

Ich möcht, dass einer mit mir geht,
der 's Leben kennt, der mich versteht,
der mich zu allen Zeiten kann geleiten.
Ich möcht, dass einer mit mir geht.

Ich wart, dass einer mit mir geht,
der auch im Schweren zu mir steht,
der in den dunklen Stunden mir verbunden.
Ich wart, dass einer mit mir geht.

wir bitten dich, Herr Jesus Christ,
dass deine Liebe bei uns ist.
Du willst durch Freud und Schmerz uns begleiten.
Wir bitten dich, Herr Jesus Christ.