

REZEPT

für vier Lämmer

Zutaten:

500 g Butter
500 g Zucker
500 g Mehl
10 Eier
2 gest. Teelöffel Backpulver
1 Päck. Vanillezucker

Backen:

Alle Zutaten zusammenrühren, bis ein gleichmäßig cremiger Teig entstanden ist.
Die Backform mit Butter gut einfetten und mit Paniermehl ausstreuen (besonders die Nahtstelle der Form). Den Teig in die Backform einfüllen.
Den Ofen auf 180 bis 200 Grad (Ober-/Unterhitze) gut vorheizen. Ca. 45 - 50 min backen. Abkühlen lassen und das Osterlamm vorsichtig herausnehmen.
Die fertigen Lämmer mit Puderzucker bestreuen.

Wir bedanken uns herzlich für die fachliche Unterstützung bei Café Kuhn Blieskastel.

Jesus Christus

OSTERLAMM



Fastenalmosen 2021





Schon Johannes der Täufer hat Jesus so genannt:
«**Seht, das Lamm Gottes.**» (Joh 1, 29)

Das ganze bezieht sich auf die alttestamentliche Geschichte des Paschafestes. Bevor der Pharao die Israeliten aus Ägypten ausziehen lies, haben sie die Lämmer geschlachtet und mit ihrem Blut die Türpfosten bestrichen, als Zeichen des Schutzes vor der Plage des Todes (Ex 12, 1-50)

Jesus ist das wahre Opferlamm, das sein Leben auf Kreuz für uns hingab. Sein heiliges Blut bringt uns Rettung und Heil. Er will uns aus der Gefangenschaft der Sünde und des ewigen Todes herausführen.

Jesus lebt! Dank seinem Tod sind wir gerettet. Sein Blut bringt uns Heil!



FASTENALMOSEN

Wir wollen in der Fastenzeit die Geschichte des Lammes erzählen und die frohe Botschaft der Auferstehung Jesu verkünden. Und gleichzeitig werden wir mit den Spenden für die selbstgebackenen Osterlämmer die Missionsarbeit von P. Josef Matula in Uganda unterstützen!

Vergelt's Gott für Ihr Engagement!!!