Osterbroschüre

Designer-Osterfladen

Industrialisierte Designer-Osterfladen haben die alten regionalen Rezepte weitgehend verdrängt. Wer weiß schon noch, dass früher beinahe jedes Dorf, jede Stadt, jede Gegend und jedes Flusstal eine ganz besondere Form von Osterbrot hatten. Diese sind mittlerweile von den standardisierten fabrikartigen und gleichförmigen Osterfladen verdrängt worden.
Nicht sehr weit von uns im bayrischen Schwaben gab es z. B. einen dreieckigen Fladen, der „Küchlazelt“ genannt wurde. Erna Horn hat in ihrem Buch: „Das altbayrische Küchenjahr“ einige alte Ostergebäcke aufgezählt:

Passauer Osterbrot, Lindauer Putschellen, Salzburger Fladen, Werdenfelser Rauten, Allgäuer Schildbrot, Niederbayrische Osterfleck, Rottaler Oaspitz, Rangauer Osterweck, Münchner Ostermandl, oberbayerische Eierfladen, Tiroler Blutfladen, Nürnberger Männla, Augsburger Ostergeigen, Miltenberger Osterring, Ansbacher Osterbrot, Fränkische Bäzala, Rothenburger Marzipantafeln mit Lämmchen, Münchner Striezel

Bei vielen dieser regionalen Spezialitäten kommt uns oft schon der Name etwas sonderbar vor. Wir sind jedoch dabei eine große alte Backtradition für immer zu verlieren. Durch unser Bestreben alles in einem Einheitsbrei zu ersticken, sind viele alte Backrezepte bereits verschwunden. Die McDonalddisierung macht auch bei den Bäckern nicht halt. Immer mehr Große teilen den Kuchen mit ihrer standardisierten Einheitsware unter sich auf. Dies ist nicht zu beklagen, denn letztendlich bekommt der Verbraucher, das was er will. An jeder Ecke ein Bäckerladen mit dem gleichen Osterfladen. Es verschwindet die Vielfalt und die individuelle Handschrift des Bäckers wird durch maschinentaugliche Teige nivelliert. Natürlich war auch früher nicht alles besser. Aber es war bunter und reicher. Trotz der immer größeren Auswahl, die unsere Backfabriken anbieten, ist unsere regionale Esskultur beinahe ausgestorben. Im Gegensatz zu Italien, die ihre regionalen Spezialitäten für schützungswürdig halten, scheint man in der großen deutschen Kulturnation nur Bauwerke,

Literatur und Kunstwerke für kulturfähig zu halten. Aber es ist uns durch diese Ignoranz bereits viel an kulturellem Backgut verloren gegangen. Natürlich ist der Wandel notwendig und eine Erneuerung immer wichtig, aber wenn uns eine Industrie vorschreiben will und muss, was wir zu essen haben, dann wird

Es wird Zeit einmal inne zu halten und nachzudenken, was uns dadurch schon verloren ging.
Wenn wir nicht mehr wissen woher wir stammen und unsere Wurzeln nicht mehr kennen, dann verlieren wir eine wichtige Identifikation. Leider schauen wir, wenn wir an Essenskultur denken am Liebsten nach Italien oder nach Frankreich und vergessen dabei die große bayerische Küche. In unserer Bäckerei versuchen wir deshalb unsere einstigen Spezialitäten auszugraben, vom Mief vergangener Jahrhunderte zu befreien und neu zu beleben. Mit Erstaunen mussten wir feststellen, welche reichhaltige Backtradition in Bayern bestanden hat. Dies hat nichts mit jenen Leuten zu tun, die lautstark heraustönen, dass sie stolz sind ein Deutscher zu sein, und auch nichts mit einer volkstümlichen Verklärung, dass früher alles besser war. Dies sollte man an dieser Stelle einmal ausdrücklich betonen.

Wenn man sich die Fülle der alten bayerischen österlichen Gebäcke anschaut, dann könnte man auf den Gedanken kommen, dass Backen wäre in Bayern an einem Ostertag erfunden worden. Nicht nur die unzähligen verschiedenen Fladen sind typisch für Ostern, besonders hervorzuheben sind die vielen Gebildebrote, geformt aus feinem Hefeteig. Ostermandln (die auch manchmal als Osterpärchen gebacken wurden), Hefeteigosterhasen, gebackene Sonnenräder, Osterbäume, Osternester, Zöpfe, Apostelkuchen, altbayrische Osterfladen und Striezel das sind alles Gebäcke, die es wieder zu entdecken gilt.
Einiges davon haben wir wieder nachgebacken und wir möchten zeigen, dass viele alte bayrische Backspezialitäten neu zu entdecken sind und erhalten werden sollten.

Wir backen für Sie aus leckerem Hefe-Roggenteig mit Rosinen und Mandeln saftige **altbayerische Osterfladen!**

Apostelkuchen:

Alter Bayerischer Osterfladen, den wir ein wenig modernisiert haben, durch die Zugabe von feinsten Pinienkernen. Ein saftiger Hefeteig mit Rosinen und Pinienkernen! Obwohl er eine ganz alte bayerische vergessene Spezialität ist, ist der Apostelkuchen doch zu unserem Renner geworden

Osterfladen:

„They call it a classiker!“ Wir auch! Der Osterklassiger schlechthin, auch wenn gewisse Kuchen ihm seinen Rang streitig machen wollen, so kann er doch noch immer seine Pool-Position behaupten: Feinster Hefeteig mit Butter und Rosinen so schauen Klassiker aus!

Pinza:

Ein leichter lockerer Hefeteig für alle die keine Rosinen und Mandeln mögen.

Alle unsere Osterfladen gibt es in drei verschiedenen Größen: Groß, Mittel und Mini. Also zu 500 g, 250 g und 100 g. Eigentlich gibt es ja 4 verschiedene Größen, denn wir backen sie auch noch in Semmelgröße:

Apostelsemmel:

Pinzasemmel:

Ostergebildbrote

altes bayrisches Osterbrauchtumsgebäck

Alte Formen von Hand geformt, wie aus der Zeit gefallen, das sind die Ostergebildbrote. Kaum ein Bäcker bäckt sie noch. Zu zeitaufwändig, zu unmodern, zu unbekannt mittlerweile, das ist das Schicksal dieser kleinen aus Teig geformten Kunstwerke.

Osterbrezel:

Ein weiteres typisches altes bayrisches Gebildbrot ist die Osterbrezel. Hier wird eine Brezel aus Hefeteig gebacken und mit Hagelzucker verziert.

Osterbauge:

Korkenzieher:

Sonnenbauge:

Schere:

Ohne Namen:

Schraubendreher:

Osterbaum:

Aus leichtem Hefeteig werden vier verschiedenlange Stränge geformt, anschließend werden diese in Baumform aneinander gelegt. Die Osterbäume sind ein Symbol für die Fruchtbarkeit und die wiedererwachende Natur im Frühling.

Eiermandl:

Nach einem alten bayerischen Brauch werden an Ostern die sogenannten „Eiermandl“ gebacken. Aus Hefeteig wird ein Hefeteigmännchen geformt, diesem wird ein gefärbtes Osterei eingebacken. Dies sind sozusagen die bayerischen Brüder der „Rheinischen Weckmänner“ Es gab auch vereinzelt die „Osterpärchen“, also ein Weiblein und ein Männlein mit einem gefärbten Ei.

Großes Sonnenrad:

Kleines Sonnenrad:

Osternester und Osterhasen

Osternest aus dem Weinviertel:

Im Weinviertel (Österreich) gab es ein spezielles Osternest. Vielleicht wird es ja sogar noch vereinzelt gebacken. Zuerst werden jeweils zwei Stränge ineinander eingedreht und dann die Enden überkreuz gelegt, so dass ein Nest entsteht. Vor dem Backen wird in das Nest ein gefärbtes Ei gelegt.

Hefeteigosterhasen:

Das Osterkipferl

Das Osterkipferl kommt aus Österreich. Wahrscheinlich ist es zuerst in den Klöstern gebacken worden, um von dort dann in die Bäckereien zu wandern. Ein feiner Hefeteig wird mit Rosinen angereichert und dann wird ein Zopf geflochten und zu einem Kipferl gedreht.

Osterplätzchen

In Tirol war es üblich, den Kindern Tiere aus Mürbteig zu schenken. Die Burschen erhielten an Ostern Hasen, Pferde oder Hirsche. Für die Mädels hat man Hennen gebacken.

Osterbutterplätzchen:

Osternestchen:

Osterspitzbuben:

Für alle, die die Plätzchen nachbacken wollen, habe ich hier mein Rezept:

Rezept Butterteig:
100 g Zucker
200 g Butter
2 g Vanille
etwas geriebene Zitrone
20 g Eigelb (1 Stück)
50 g Eier (1 Stück)

300 g Mehl
2 g Backpulver

Zubereitung:
Zuerst verknete ich die Butter und den Zucker miteinander. Dann gebe ich meine Gewürze in die Zucker-Butter-Mischung. Nun immer ein Wenig von den Eiern untermengen. Zuletzt knete ich das Mehl, dass ich zuvor mit dem Backpulver versiebt habe, kurz unter das Gemisch. Jetzt aber ab in den Kühlschrank, für etwa drei Stunden, vorher noch schön flach drücken und schnell abdecken. Wenn er fest genug ist, dann Messerrückendick (2,5 mm) ausrollen und verschiedene Ostermotive ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei ca. 180 ° C 8 – 10 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen mit Zimtzucker bestreuen oder mit Marmelade füllen.

Osternester

Ein Ochsenauge als Osternest verziert. Unten ein Mürbeteig mit einem Mandelmakronenkranz, in der Mitte feinste Johannisbeerkonfitüre. Verziert mit einem Osterhasi und Zuckereiern.

Mürbeteighasen:

Einmal unsere Hasengesichter mit feinster Marillenmarmelade (Aprikosenmarmelade) gefüllt.

Nummer Zwei sind unsere Springhasen. Sie werden von uns mit bester Himbeerkonfitüre gefüllt.

HennaBrot

In Bayern gab es ein Henna-Brot, dieses hatte die Gestalt eines Hahns oder einer Henne und trug das Osterei unter dem Flügel.

Der Osterspaziergang

Vom Eise befreit sind Strom und Bäche
Durch des Frühlings holden, belebenden Blick,
Im Tale grüner Hoffnungsglück;
Der alte Winter, in seiner Schwäche,
Zog sich in raue Berge zurück,
Von dort her sendet er, fliehend, nur
Ohnmächtige Schauer körnigen Eises
In Streifen über die grünende Flur,
Aber die Sonne duldet kein Weißes,
Überall regt sich Bildung und Streben,
Alles will sie mit Farben beleben;
Doch an Blumen fehlts im Revier,
Sie nimmt geputzte Menschen dafür.
Kehre dich um, von diesen Höhen
Nach der Stadt zurück zu sehen!
Aus dem hohlen finstern Tor
Dringt buntes Gewimmel hervor.
Jeder sonnt sich heute so gern.
Sie feiern die Auferstehung des Herrn,
Denn sie sind selber auferstanden;
Aus niedriger Häuser dumpfen Gemächern,
Aus Handwerks- und Gewerbebanden,
Aus dem Druck von Giebeln und Dächern,
Aus der Straßen quetschender Enge,
Aus der Kirchen ehrwürdiger nacht
Sind sie alle ans Licht gebracht.
Sieh nur, sieh! wie behend sich die Menge
Durch die Gärten und Felder zerschlägt,
Wie der Fluß durch Breit und Länge
So manchen lustigen Machen bewegt,
Und, bis zum Sinken überladen,
Entfernt sich dieser letzte Kahn.
Selbst von des Berges fernen Pfaden
Blinken uns farbige Kleider an.
Ich höre schon des Dorfs Getümmel,

Hier ist des Volkes wahrer Himmel,
Zufrieden jauchzet groß und klein:
Hier bin ich Mensch, hier darf ich's sein!

Johann Wolfgang von Goethe
aus Faust 1

Osterkrone

Der Osterhase

Im 17. Jahrhundert wurde der Brauch des Ostereier-Schenkens große Mode. Aber je nach Landstrich erzählten die Eltern ihren Kindern überall einen andere Geschichte wer diese seltsamen farbenfrohen Eier bringt. Noch bis ins 19. Jahrhundert brachte im Hannoverschen die Ostereier nicht der Osterhase sondern der Fuchs. Sie wurden Voßeier genannt. In Thüringen brachte die Eier gar der Storch. Den Kindern wurde erzählt, dass er sie aus seinem Winterheim mitbringen würde. Der Osterhase hat sie alle erst in den letzten 100 Jahren abgelöst. In manchen Gegenden brachte gar der Kranich, der Hahn oder der Auerhahn den Kindern die Geschenke. In der Schweiz hat sogar der Kuckuck die Eier pünktlich am Ostermorgen geliefert. Vielleicht, weil der Kuckuck ja bekannt dafür ist, dass er seine Eier gerne in fremde Nester legt. Vom Oberrhein, dem Elsaß und der Pfalz hat sich dann aber der Osterhase in ganz Deutschland breit gemacht und alle anderen Geschenkbringer aus dem Weg geräumt.

Auffällig ist auch, dass immer die Männchen die Ostereier gebracht haben, also der Hahn und nicht die Henne, der Fuchs und nicht die Füchsin. Heutzutage ist das nicht anders und es kommt der Osterhase, jedenfalls habe ich noch keine Osterhäsin entdecken können. Ob uns das irgendeine Botschaft übermitteln soll? Da bin ich mir auch nicht so im Klaren darüber. Es könnte ja sein, dass man es den Kindern damit erklärt hat, dass die normalen Eier das Huhn legt. Die Ostereier jedoch, die ja immer bunt sind, müssen somit von jemand anderes gebracht werden. Da der Hase im Frühjahr ja sowieso auf den Feldern herumgehoppelt ist, lag es nahe, ihm die bunten Eier unterzujubeln.

Jedoch kam der Osterhase nicht überall am Ostersonntag, sondern manche Kinder konnten ihre Geschenke schon am Palmsonntag oder am Gründonnerstag suchen. Es gab sogar einen Hasen der Sommerhase genannt wurde, da er bereits am Sommersonntag (Lätare) kam und während des Kirchgangs die Eier ins vorbereitete Nest legte. Und bei uns, vor allem in den westlichen Gemeinden des Landkreises Fürstenfeldbruck, brachte traditionell der Ostergockel die Eier in das Osternestchen. Aber der Osterhase hat sie alle überflügelt

und ist nun der alleinige Geschenkebringer am Ostersonntag. Hier hat natürlich die Industrie ihren maßgeblichen Beitrag geleistet. Wir wissen ja, dass die industrielle Fertigung standardisierte einheitliche Symbole braucht, um sie besser vermarkten zu können.

Ostern

Ostern geht auf das jüdische Passahfest zurück. Hier feiern die Juden die Verschonung der Kinder Israels durch den Würgeengel. Wir Christen feiern jedoch die Auferstehung Christi und bekunden die Hoffung, dass wir alle auferstehen werden. Es ist der Höhepunkt der christlichen Feiertage. Es ist der Tag des Herrn, weil an einem Sonntag die Frauen, das Grab Christi leer vorgefunden haben. Dadurch ist jeder Sonntag ein kleiner Ostertag für die Christen. Natürlich haben sich wie immer bei christlichen Feiertagen die heidnischen und christlichen Bräuche vermischt. Ostern ist eines der beweglichen Feste und wird jedes Jahr nach dem ersten Vollmond nach Frühlingsanfang (21. März) gefeiert. Nach altem Volksglauben wird hier der endgültige Abschied vom Winter gefeiert. Es ist der Auftakt des Frühlings. Neues Grün sprießt überall und die Hoffnung auf wärmere Tage erwacht in uns, weil wir beobachten können, wie die Natur langsam aus ihrem Winterschlaf erwacht.
Diese Tage standen ganz im Zeichen eines üppigen Schlemmens. Nachdem die Fastenzeit zu Ende ist, steht natürlich üppiges Essen wieder auf dem Tisch. Beim Osterfestmahl standen im Vordergrund: Schinken, Lammbraten, Geißlein, Giggerl sowie gefüllte Braten oder Schinken im Brotteig. Eier waren schon bei den alten Germanen ein Fruchtbarkeits- und Stärkemittel. Im christlichen Brauchtum ist das Ei ein Sinnbild für die Auferstehung. Es gibt noch eine Erklärung für die besondere Bedeutung der Eier an Ostern. Die Kirche hatte verboten während der Fastenzeit Eier zu essen. Die Hühner begannen jedoch im Frühjahr wieder viele Eier zu legen. Bis Ostern kamen so riesige Mengen von Eiern zusammen. Und diesen Überfluss konnte man dann endlich am Ostersonntag verzehren und großzügig verschenken.

Natürlich darf der Osterfladen beim Sonntagsfrühstück nicht fehlen.

Osterstrützel

Die Osterstrützel werden in Salzburg gebacken. Haarwied wird dieses österliche Flechtgebäck in Österreich auch noch genannt. Hierfür flechtet man einen Vierstangzopf und am dicken Ende wird noch ein farbiges Ei eingeflochten.

Pustertaler Brothenne

Einen Hefeteig oder einen Brotteig bereiten

Einen Dreistrang-Zopf formen, mit einem dünnen und dicken Ende. Das dünne Ende bildet den Kopf. Das dicke Ende wird nicht fertig geflochten, sondern die Enden bilden die Schwanzfedern und werden nebeneinander gelegt nach oben gebogen. Oben wird noch der Hahnenkamm eingeschnitten und eine Rosine als Auge eingesetzt.

Osterflecke aus dem Weinviertel

Im Weiviertel in Niederösterreich bekamen die Osterflecke in ihre muldenförmige Vertiefung eine Füllung aus Quark, Sahne und Rosinen. Diese runden Osterköstlichkeiten backen wir aus knusprig-splittrigem Plunderteig mit einer Quarkfüllung. Einmal wird der Quark mit saftigen Rosinen und Butterstreuseln angereichert. Bei unserer zweiten Version verfeinern wir die Osterflecke mit Früchten.

Osterfloß:

Ist ein altes bayerisches Ostergebäck, das leider in Vergessenheit geraten ist. Hier werden einfach 5 süße Rosinensemmeln aneinander gebacken.

Osterflößl

Nicht nur der Name ist ähnlich dem Osterfloß, auch hier werden mehrere Semmeln so aneinander gebacken, dass eine floßartige Form entsteht. Wahrscheinlich

hat sich daraus der Name abgeleitet.
4 oder 6 geflochtene mit Mohn oder Salz bestreute Zöpfchen werden aneinander gesetzt und dann wie üblich gebacken.

Osterlämmer

Bei uns im Münchner Raum heißen sie ja eigentlich Bäzerl, auch wenn das die Jüngeren vielleicht gar nicht mehr wissen. Die meisten machen ja einen Biskuitteig für die Osterlämmer. Aber ich backe lieber eine gehaltvolle Sandmasse, in die ich noch eine gute Portion Marzipan gebe, damit sie noch saftiger wird. Wir backen kleine und große Lämmer in der Osterwoche für Sie, damit sie auch schön frisch sind beim Osterfrühstück.

Rüblimuffins:

Hier haben wir die Schweizer Rüblitorte mit den amerikanischen Muffins gekreuzt. Hybridgebäcke sind ja in Amerika im Moment der große Hipe. Also warum nicht mal ein Rüblimuffin?

Ostermuffins

Unten unser beliebter Muffin mit Marzipan und Schokosplittern und oben eine Osterverzierung, zum Verschenken oder zum Selberessen.

Fleischkrapferl

Hier ein leckeres altes bayerisches Rezept. Früher haben die Hausfrauen in Bayern Fleischkrapferl in der vorösterlichen Zeit serviert. Das Fleisch wurde schön im Teig versteckt, damit der Herrgott es nicht sehen konnte in der Fastenzeit.

Rezept (für ca. 4 Personen):
700 g Mehl
50 g Hefe
20 g Butter
4 Eier (200 g)
220 ml Milch
10 g Salz

500 g Hackfleisch
2 fein gehackte Zwiebeln
2 Eier
Salz, Pfeffer, Paprika
Oregano
2 klein gehackte Essiggurken
2 EL saure Sahne

Butterschmalz

Zubereitung:
Aus Mehl, Hefe, Butter, Eier, Milch und Salz einen Hefeteig kneten. Abgedeckt ca. 15 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit Hackfleisch, Zwiebeln, Eier, Sahne, Essiggurken, Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano verkneten. Die Füllung sollte geschmeidig und weich sein. Eventuell etwas Sahne nachgeben. Nun den Hefeteig dünn ausrollen ca. 1,5 mm. Mit einem Ausstecher (Durchmesser 6 cm) kleine runde Teiglinge ausstechen. Diese mit einer etwa walnussgroßen Portion Hackfleisch füllen. Kleine Krapfen formen. Die Krapfen gut verschließen und ca. 30 Minuten gehen lassen. Jetzt

die Fleischkrapferl goldgelb im heißen Butterschmalz von allen Seiten backen. Die Krapferl müssen im Fett schwimmen.
Die Fleischkrapferl werden entweder als leckere Vorspeise mit Remoulade oder als Suppeneinlage serviert.

Nidi di Pasqua

Osternestchen aus Italien

Da die Italiener Plätzchen ja das ganze Jahr über essen, besonders gerne zum Frühstück, ist es nicht weiter verwunderlich, dass es dort sogar Osterplätzchen gibt und besonders Nette sind diese kleinen Osternestchen.

Rezept (ca. 50 Stück):
100 g Zucker
200 g Butter

etwas geriebene Zitrone
20 g Eigelb (1 Stück)
50 g Eier (1 Stück)

250 g Weizenmehl
100 g Kokosraspeln leicht geröstet
2 g Backpulver

zusätzlich Kokosraspeln zum Rollen

Zubereitung:
Zuerst verknete ich die Butter und den Zucker miteinander. Dann gebe ich meine geriebene Zitrone in die Zucker-Butter-Mischung. Nun immer ein Wenig von den Eiern untermengen. Dann die Kokosraspeln dazu. Zuletzt knete ich das Mehl, das ich zuvor mit dem Backpulver versiebt habe, kurz unter das Gemisch. Wenn mein Teig fest genug ist, dass ich eine lange dünne Schlange formen kann, dann kann ich gleich weiter machen. Sollte mein Teig zu weich sein, dann stelle ich ihn in den Kühlschrank, bis er die richtige Verarbeitungskonsistenz hat. Ich mache jetzt eine schöne Schlange, diese rolle ich in Kokosraspeln. Anschließend schneide ich10 cm große Stränge ab und forme aus jedem ein kleines rundes Nestchen. Diese Nestchen lege ich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und backe sie bei etwa 180 ° C im vorgeheizten Ofen für ca. 8 – 10 Minuten goldgelb. Wenn Sie ausgekühlt sind, lege ich in jedes „Nidi di Pasqua“ Zuckerostereier. Damit die Eier nicht herausfallen, klebe ich sie entweder mit Zuckerglasur oder mit flüssiger Schokolade an.

Weiße Geige oder Ostergeige

Dieses österliche Gebäck stammt aus der Gegend um Biberach, Ulm und Augsburg. Eine schwäbische Osterspezialität, die leider in Vergessenheit geraten ist. Hierfür habe ich einfach zwei Semmeln zu Kegeln geformt und dann ineinander verschlungen.

Pärle

Eigentlich war dieses bayerische Ostergebäck ursprünglich einmal ein Allerseelenbrot und wurde dann zur bayerischen Osterspezialität. Soetwas war ja durchaus nicht ungewöhnlich. Oftmals wurden die gleichen Gebäcke an verschiedenen Festtagen gebacken wurden. Manchmal wurden sie einfach nur umbenannt, meistens jedoch einfach unter dem gleichen Namen noch einmal hervorgeholt. Aber leider ist der Pärle mittlerweile in Vergessenheit geraten.

Es ist ein Kreuzgebäck, hier erkennt man eindeutig die christliche Ausrichtung dieses Gebildbrotes. Für den Pärle wurden vier längliche Wecken mit der spitzen Seite zusammengesetzt werden, so dass ein Kreuz entsteht. Ich habe zwei Varianten gebacken. Einmal oben ein einfacher Semmelteig und dann unten eine modernere Version mit getrockneten Tomaten und frischem Bärlauch. Durch die Tomaten bekommt dieses Kreuzbrot einen rötlichen

Schimmer. Ich finde, das passt wunderbar zur symbolischen Bedeutung dieses Osterbrotes. Hier nun das Rezept:

Rezept:
(ergibt ca. 20 Pärle)
500 g Weizenmehl
10 g Hefe
9 g Salz
10 g Butter (weich)
350 g Wasser (lauwarm)

120 g getrocknete Tomaten
70 g fein gehackter frischer Bärlauch

Zuerst aus Wasser, Hefe, Salz, Butter und Weizenmehl einen schönen glatten Teig kneten. Dazu alle Zutaten in eine Schüssel geben und verkneten. Dann den Tisch mehlen und den Teig darauf weiter kneten bis er schön glatt ist. Abdecken und ca. eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann den Teig einmal zusammen kneten und nun kleine Semmeln abstechen ca. 30 g schwer. Diese nun in der Hand rund formen und dann ein längliches Hörnchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Immer vier Stück in Kreuzform. Nun wieder abdecken und gehen lassen. Wenn die Semmeln gegangen sind bei etwa 220 ˚ C ca. 12 – 15 Minuten goldbraun backen. Wenn die Semmeln in den Ofen geschoben werden etwas Wasserdampf zufügen, z. B. in Form einer Tasse mit Wasser. Nach etwa 5 Minuten den Ofen auf 210 ˚ C zurückschalten.

Schinken im Brotteig

Traditionelles Ostergericht am Ostersonntag

Rezept (für ca. 4 Personen):

1000 g Schinken (fragen Sie Ihren Metzger nach einem Stück Halsgrad, das ist am Saftigsten)
1000 g Roggenbrotteig
Kräutersenf

Schinken mit dem Kräutersenf bestreichen. Den Teig kurz durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Den Schinken auf den ausgerollten Roggenteig legen und locker einschlagen. Mit Wasser abstreichen und ein paar Löcher in den Teig stechen.
Auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen backen.

im Backofen:
ca. 220 ° C Ober- und Unterhitze einschalten - auf Backblech mit Backpapier auf mittlerer Schiene ca. 90 Minuten - nach ca. 10 Minuten auf ca. 180 ° C zurückschalten - nach ca. 30 Minuten den Brotteig abdecken -am Anfang der Backzeit eine Tasse Wasser in den Ofen stellen

im Umluftofen:
ca. 210 ° C Ober- und Unterhitze einschalten - auf Backblech mit Backpapier auf mittlerer Schiene ca. 90 Minuten - nach ca. 10 Minuten auf ca. 170 ° C zurückschalten - nach ca. 30 Minuten den Brotteig abdecken - am Anfang der Backzeit eine Tasse Wasser in den Ofen stellen

Nach der Backzeit den „Schinken im Brotteig“ noch ca. 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Osterspiele

Beim **Eierbecken** braucht man zwei Spieler, die ihre Eier an der spitzen oder stumpfen Seite aneinander stoßen. Derjenige dessen Ei diese Karambolage heil übersteht, darf das Verliererei behalten und aufessen. Gehen beide Eier zu Bruch, darf jeder sein eigenes Ei behalten. Dies ist wohl das bekannteste Osterspiel. Überall kennt man es unter einem anderen Namen: Eierdotzen, Eierpicken, Eierschlagen, Eierpecken, Eierstoßen, Eiertitschen, Eierknicken, Eierticken usw. Aber Achtung es gibt immer wieder Falschspieler, die mit gedopten Gipseiern an den Start gehen.

Ein anderes schönes Spiel ist das **Oarwoigln**. Hierfür braucht man nur zwei Stangen. Diese werden an einem erhöhten Ort (z. B. auf einem Bock) nebeneinander gelegt. Jetzt lässt man die einzelnen Eier hinunterkullern und versucht dabei ein anderes Ei zu treffen. Wer ein im Gras liegendes Ei trifft darf dieses behalten. Oder man testet einfach nur welches Ei am weitesten kugelt.

Beim **Eierwerfen** kommt es darauf an, sein Ei in ein vorher festgelegtes Feld zu werfen. Ein weicher sandiger Untergrund ist hier von Vorteil, da das Ei nicht kaputt gehen darf. Es gewinnt nämlich derjenige, der sein Ei unbeschadet in das markierte Feld wirft. Er darf dann alle vorher geworfenen Eier einsammeln und behalten.

Eierlaufen ist ein Spiel, dass man mit Mannschaften spielt. Jede Mannschaft bekommt ein Ei und jeder Mitspieler einen Suppenlöffel. Mit dem Ei auf dem Löffel muss nun eine vorher bestimmte Strecke zurückgelegt werden. Ist man zu seiner Mannschaft zurückgekehrt, übergibt man das Ei dem Nächsten. Wenn ein Ei zu Boden fällt, scheidet die Mannschaft aus. Sieger ist die Mannschaft, die ihr Ei heil und am Schnellsten ins Ziel bringt.

Beim **Eierfangen** werfen sich die zwei Gegenspieler die Eier zu. Verloren hat, wer sein Ei fallen lässt. Der Werfer bekommt dann das Ei. Dies kann man auch im Kreis mit mehreren Teilnehmern spielen. Die Regeln können natürlich auch noch verschärft werden. Man darf nur mit einer Hand oder nur mit links fangen. Die Teilnehmer müssen auf einem Bein stehen oder man lässt sich andere Schikanen einfallen.

Das Häslein

Von Christian Morgenstern

Unterm Schirme, tief im Tann,
hab ich heut gelegen,
durch die schweren Zweige rann
reicher Sommerregen,

Plötzlich rauscht das nasse Gras –
Stille, nicht gemuckt!
Mir zur Seite duckt
sich ein junger Has'...

Dummes Häschen,
bist du blind?
Hat dein Naschen keinen Wind?

Doch das Häschen unbewegt,
nutzt, was ihm beschieden,
Ohren weit zurückgelegt,
Miene schlau zufrieden.

Ohne Atem lieg ich fast,
laß die Mücken sitzen;
Miene schlau zufrieden.

Ohne Atem lieg ich fast,
laß die Mücken sitzen;
still besieht mein kleiner Gast
meine Stiefelspitzen...

Um uns beide – tropf – tropf – tropf –
traut eintönig Rauschen...
auf dem Schirmdach – klopf – klopf – klopf ...
und wir lauschen ... Lauschen ....

wunderwürzig kommt ein Duft
durch den Wald geflogen;
Häschen schnuppert in die Luft,
fühlt sich fortgezogen;

schiebt gemächlich seitwärts, macht
Männchen aller Ecken ...
herzlich hab ich aufgelacht –
ei, der wilde Schrecken!

Auf ein Ei geschrieben

Ostern ist zwar schon vorbei,
also dies kein Osterei;
doch wer sagt, es sein kein Segen,
wenn im Mai die Hasen legen?
Aus der Pfanne, aus dem Schmalz
schmeckt ein Eilein jedenfalls,
und kurzum, mich tät‘s gaudieren,
dir dies Ei zu präsentieren,
und zugleich tät es mich kitzeln,
dir ein Rätsel drauf zu kritzeln.

Die Sophisten und die Pfaffen
stritten sich mit viel Geschrei:
Was hat Gott zuerst erschaffen,
wohl die Henne? Wohl das Ei?

Wäre das so schwer zu lösen?
Erstlich ward ein Ei erdacht:
Doch weil noch kein Huhn gewesen,
Schatz, so hat‘s der Has gebracht.

Eduard Mörike

Der Volksmund spricht:

So schnell wie zerbricht ein Osterei,
ist auch der Erde Glück vorbei!

Wer Klugheit hat und Mutterwitz,
stellt selbst die Eier auf den Spitz!

Eia! Eia!
Ostern ist da!
Fasten ist vorüber,
das ist mir lieber.
Eier und Wecken
viel besser schmecken.
Fasten ist vorüber,
das ist mir lieber.
Eia! Eia!
Ostern ist da!

"Klingt's 'Halleluja' zur Osterfeier,
gibt's endlich Butter, Käs und Eier!„

So spricht der Volksmund erfreut. Seine Freude ist natürlich berechtigt, weil er endlich wieder alles essen durfte.

Di, Di didl dum die,
wir tanzen mit unsern Hasen,
umgefasst, zwei und zwei,
auf schönem grünen Rasen.

Di di diddl dum die,
wir tanzen auf grünem Rasen,
links und rechts sitzen zwei
und blasen, blasen, blasen

Di di didl dum die,
wir tanzen mit unsern Hasen,
umgefasst, zwei und zwei,
auf schönem grünen Rasen.

Christian Morgenstern

Unsere Laugenosterhasen

So lustig kann eine Brezen ausschauen, wenn man sie mit einem Osterhasen kreuzt. Schon hoppeln sie fröhlich durch unsere Backstube.

Schokoladenosterhasen

Dürfen Osterhasen oder gar Osterhäsinnen erotisch sein? Nein, natürlich nicht, denn das wäre ja politisch unkorrekt. Deshalb würden wir so etwas niemals machen und schon gar nicht aus Schokolade. Obwohl ……

Präsenteier

Schokoladenostereier aus feinster belgischer Kuvertüre von uns selbst in Handarbeit gegossen und mit unseren besten Pralinen in verschiedenen Geschmacksrichtungen gefüllt.
Die schenkt der Osterhase seiner Osterhäsin.

Gründonnerstag

Kümmelplätzchen

Dies sind gar magische Plätzchen, denn der Volksmund verspricht uns:

„Wer am Gründonnerstag Kümmelplätzchen isst,
bekommt das ganze Jahr keine Flöhe.“

Rezept:
250 g Mehl
140 g Parmesan gerieben
110 g Emmentaler gerieben
150 g Butter
3 Eigelbe

3 g Salz
Pfeffer
3 g geriebenen Kümmel

ganzer Kümmel zum Bestreuen

Zubereitung:
Alle Zutaten verkneten und etwa 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Dann etwa messerrückendick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Etwas Eigelb mit Wasser verrühren und die Plätzchen damit bestreichen Dann noch jedes Plätzchen mit etwas Kümmel bestreuen. Bei ca. 180 ° in 8 – 10 Minuten goldgelb backen.

Gründonnerstag ohne die alten traditionellen

Gründonnerstagskringel,

ist in Puchheim kaum mehr vorstellbar. Deshalb backen wir auch dieses Jahr wieder die leckeren Plunderkringel mit der berühmten Mandel-Rosinenfüllung.

Gsundheitsbrot:

Aber am Gründonnerstag backen wir auch ein besonderes Brot, das sogenannte Gsundheitsbrot, dies ist ein Roggen-Weizen-Mischbrot mit neunerlei frischen Kräutern (z. B. Brunnenkresse, junge Löwenzahnblätter, Schnittlauch usw.) Wichtig hierbei ist, dass es neunerlei Kräuter sein müssen, denn die Neun ist natürlich eine magische Zahl. Vor allem im Schwäbischen oder in Oberbayern backte man am Gründonnerstag dieses Gesundheitsbrot. Durch das Essen dieses Brotes erhielt man Kraft und Gesundheit für das ganze Jahr. Gibt's natürlich auch als Gsundheitssemmeln.

Am besten vorbestellen, damit sie auch sicher ihr Gsundheitsbrot am Gründonnerstag bekommen.

Karfreitag

Bei uns gibt es an diesem Tag Puchheimer Karfreitagshäute. Dies ist ein dünner knuspriger Fladen aus Roggen- und Weizenmehl gebacken. Diese werden noch mit verschiedenen Gewürzen verziert. Und natürlich die Judasse, dies sind Semmeln, die in einer Strickform gebacken werden.

Diese kleinen Brote stehen symbolisch für den Strick, an dem sich Judas erhängt hatte.
Also genießen Sie am Karfreitag meine persönlichen Favoriten:

Die knusprigen Puchheimer Karfreitagshäute und dazu die süßen Judasse.

Noch mehr Rezepte von mir finden Sie auf meinem Blog unter:

www.schoenesleben.eu

Impressum:

Herausgeber, Gestaltung und Druck:
Martin Schönleben
Lagerstr. 25 a
82178 Puchheim
Tel.: 089-80 16 56
E-mail:
BaeckereiSchoenleben@t-online.de
www.cafeSchoenleben.de
Meine Rezepte:
www.schoenesleben.eu

Foto für Titelblatt: Mona Schönleben
Texte und Fotos soweit nicht anders angegeben sind von Martin Schönleben. Alle Rechte und Copyright liegen bei Martin Schönleben.

Jegliche Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden durch Autoren und Betrieb sind ausgeschlossen, soweit dies gesetzlich zulässig ist. Bei allen Ratschlägen und Empfehlungen handelt es sich lediglich um unverbindliche Auskünfte entsprechend § 676 BGB. Ausschluss jeglicher Haftung.

Eine der letzten handwerklich arbeitenden Bäckereien

Lagerstr. 25 a
82178 Puchheim
Tel: 089-80 16 56
E-mail: BaeckereiSchoenleben@t-online.de
www.cafeSchoenleben.de