aus Image1_2018, Bergmoser&Höller Verlag

aus Martinspost_Sonja Schaefer

Kikeriki

Das Osterlamm

Vielleicht habt ihr in der Osterzeit schon einmal ein Osterlamm gesehen: aus Teig gebacken in Bäckereien oder sogar bei euch zu Hause am Frühstückstisch oder beim Nachmittagskaffee. Osterlämmer gibt es auch aus Schokolade, in buntes Stanniolpapier eingewickelt. Doch warum gibt es zu Ostern Osterlämmer? Das Tier, das ihr mit Ostern in Verbindung bringt, ist doch der Osterhase – meistens auch aus Schokolade.
Das Symbol vom Osterlamm hat seinen Ursprung bereits im Neuen Testament. Mit dem Lamm ist Jesus, dessen Auferstehung wir an Ostern feiern, gemeint. Im Johannesevangelium (1,29) sagt Johannes der Täufer über Jesus: „Seht, das Lamm Gottes, das die Sünde der Welt hinwegnimmt“.

Was ist damit gemeint? Um das zu verstehen, muss ich ein wenig ausholen. In der jüdischen Religion, in der Jesus aufgewachsen ist und gelebt hat, war das Lamm ein Opfertier. Früher wurden nämlich dem Gott Tiere geopfert, um ihn gnädig zu stimmen. Das ist heute Gott sei Dank nicht mehr so. Wenn Johannes Jesus als das Lamm Gottes bezeichnet, spricht er damit auf Jesu Tod an Karfreitag an. Das ist schwer zu verstehen. Das Tolle ist, dass Jesus nicht im Tod geblieben, sondern auferstanden ist. Deshalb wird er manchmal auch als ein Lamm mit einer Siegesfahne dargestellt. Und Jesu Auferstehung feiern wir an Ostern – mit Osterlamm und Osterhasen als Symbolen des Lebens.

Fotos: Michael Tillmann, picture alliance/imageBROKER/Creativ Studio Heinemann

Zutaten für den Rührteig:

150 g weiche Butter
130 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Zitronenabrieb
3 Eier (Größe M)
180 g Mehl
2 TL Backpulver
2 - 3 EL Zitronensaft
etwas Butter und Mehl für die Form
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Du brauchst auch:

Eine Lammbackform aus 2 Hälften

So geht es:

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
Die zwei Hälften der Lammform fetten und mehlen.
Form (ca. 1 L Volumen) zusammensetzen.
Weiche Butter mit Zucker, Salz und Zitronenabrieb schaumig schlagen.
Nach und nach die Eier einzeln zugeben und weiterschlagen.
Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft unterrühren.
Den Teig, beim Kopf beginnend, in die umgedrehte Form füllen.
Dabei einige Male gegen die Form klopfen, damit sich der Teig gut verteilt.
Die Form bis knapp 3-4 cm unter den Rand füllen.
Lammform auf ein Backblech im unteren Bereich stellen und ca. 40 Min backen.
Kuchen in der Form mind. 1 Std. abkühlen lassen. Danach vorsichtig die Verschlüsse lösen und das Lamm aus der Form lösen. Den Boden des Lamms mit einem Sägemesser etwas begradigen und stehend komplett abkühlen lassen.
Das ausgekühlte Osterlamm mit Puderzucker bestäuben.