

KARSAMSTAG - Stiller Samstag

AKTION 1 - SALBÖL HERSTELLEN

Jesus war am Freitag so eilig ins Grab gelegt worden, dass Maria aus Magdala und Maria, die Mutter von Jesus nicht mehr tun konnten, was man damals mit Menschen, die gestorben waren, getan hat: den Körper mit wohlriechendem Öl salben. Sie konnten auch nicht mehr einkaufen - aber sie konnten Salböl selbst herstellen. Das kannst du auch:

Du brauchst etwas Olivenöl oder Vaseline als Grundlage und wenige Tropfen Duftöl mit Düften aus „biblischer“ Zeit wie Zitrone, Orange, Lavendel, Rose oder Zimt... Außerdem ein kleines, gut verschließbares Gefäß.

Gib ein paar Tropfen von den Duftölen in das Olivenöl oder die Vaseline und verrühre alles gründlich. Dabei kannst du die Düfte mischen, so dass dir der Geruch gefällt. Fülle dein Salböl in das kleine Gefäß und stell es zur Seite.



AKTION 2 - OSTERBROT BACKEN

Osterbrot aus Quark – Öl – Teig
(eine Teetasse als Maß mit ca. 300ml Volumen)

200 g Quark

8 EL Öl

8 EL Milch

½ Tasse Zucker 1 Ei

2 Tassen Mehl

1 Packung Backpulver

1 Prise Salz

(½ Tasse Rosinen)



1. Verrührt den Quark mit dem Öl, der Milch, dem Zucker, der Prise Salz und dem Ei.
2. Mischt das Mehl in einer zweiten Schüssel mit dem Backpulver und fügt es zur Quarkmasse.
3. Jetzt knetet ihr alles gründlich durch, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht.
4. Zum Schluss arbeitet ihr noch die Rosinen ein – wer keine mag, lässt sie einfach weg.
5. Formt den Teig zu einem Brot, Zöpfen oder Nestchen. Ihr könnt auch in die Mitte ein gekochtes Osterei hineindrücken.
6. Belegt ein Backblech mit Backpapier und gebt das Gebäck darauf.
7. Verquirlt ein Ei und pinselt das Gebäck damit ein.
8. Bei 200°C Ober- und Unterhitze bäckt das Osterbrot dann im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten.