



Osterlamm

Früher gehörte zum Osterfestessen ein Lamnbraten. Diese Tradition ist aus der Mode gekommen, man findet dafür aber auf vielen reich gedeckten Ostertischen zwischen bunt bemalten Eiern einen ganz besonderen Kuchen: Ein mit Puderzucker bestäubtes Lamm, das auf einem Nest aus Ostergras sitzt. Aber was hat ein Lamm eigentlich mit Ostern zu tun?

Das Lamm ist ein traditionelles Opfertier. Es symbolisiert Wehrlosigkeit, Reinheit und Unschuld. Im Tempelkult der Israeliten waren es oft Lämmer, die als Sühneopfer dargebracht wurden. Sprichwörtlich ist auch der Sündenbock, der einmal im Jahr mit den Verfehlungen des Volkes beladen in die Wüste gejagt wurde, um die Gemeinschaft von ihren Sünden zu reinigen.

Diese Bedeutung des Lamms haben die ersten Christen auf Jesus übertragen. Im Johannesevangelium ruft Johannes der Täufer, als er Jesus zum ersten Mal ansichtig wird, aus: »Seht das Lamm Gottes, das hinweg nimmt die Sünden der Welt.« Jesus, so glauben die Christen, hat sich am Kreuz geopfert, um die Menschheit von ihren Sünden zu befreien. Nicht nur beim Osterfrühstück, sondern auch in der christlichen Kunst ist das Osterlamm häufig präsent: Mit einem Heiligenschein und einer Siegesfahne versehen symbolisiert es die österliche Auferstehung.

Für ein Osterlamm:

4 Eier, getrennt
250 g Mehl
180 g Zucker
Schale von 1 unbehandelten Zitrone,
abgerieben
Puderzucker
4 EL warmes Wasser

Zubereitung:

Eigelbe schaumig rühren, das warme Wasser dazumischen und nach und nach Zucker, Zitronenschale und Salz hinzugeben.

Das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterheben. Mehl dazusieben und vorsichtig untermischen.

Den Teig in die ausgefettete Backform geben und ca. 25 Minuten bei 200 Grad Celsius backen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen!

