

## Resurrection Balls - Rezept & Bedeutung

www.ariellas-kinderbackstube.jimdofree.com



### Resurrection Balls (Ostergebäck)

#### 1. Schritt:



Etwa 80g Butter in einem Kochtopf bei geringer Hitze schmelzen lassen.

#### 2. Schritt:



Vermische 4 Teelöffel Zimt mit 8 Teelöffeln Zucker.

#### 3. Schritt:



Croissant-Teig aus der Dose auf Backpapier ausrollen und entlang der gelöcherten Linien schneiden, so dass 6 Dreiecke entstehen.

#### 4. Schritt:



Nimm einen Marshmallow, tunke ihn in die geschmolzene Butter, wende ihn in der Zimt-Zucker-Mischung, rolle ihn in ein Teig-Dreieck ein und forme eine Kugel.

#### 5. Schritt:



Lege den Teigball in eine Muffinform, die du mit 6 Papierförmchen ausgelegt hast.

Backe die Resurrection Balls 15 Minuten bei 200 Grad (Ober-/ Unterhitze).

**Lass dir hierbei von einem Erwachsenen helfen!**

Lass die Resurrection Balls 10 Minuten abkühlen und genieße sie! Du wirst feststellen, der Marshmallow ist „verschwunden“!

"Resurrection" ist ein englisches Wort und bedeutet "Auferstehung". An Ostern feiern wir Christen die Auferstehung von Jesus. Jesus wurde getötet und ins Grab gelegt. Nach 3 Tagen ist er von den Toten auferstanden und hat den Tod besiegt.

Der Marshmallow symbolisiert den Körper von Jesus. So wie Jesus in Öl einbalsamiert wurde, wird der Marshmallow in flüssige Butter getunkt.

Der Körper von Jesus wurde dann in Leinentücher gewickelt. Der Marshmallow wird in einer Zucker-Zimt-Mischung gewälzt.

Dann legte man Jesus ins Grab. Der Marshmallow wird in den Teig gewickelt.

Nach 3 Tagen ist Jesus vom Tod auferstanden.

Wenn man nach dem Backen in die Teigbällchen beißt, ist kein Marshmallow mehr zu sehen. Das erinnert daran: Das Grab von Jesus ist leer!