Mini-Osterfeuer für Zuhause und Stockbrot

Dieses Jahr war alles anders – und auch Ostern haben wir anders verbracht, als es die sonst übliche Familientradition so vorgibt. Keine Gottesdienste in der Kirche, kein Mittagessen bei Oma und Opa, kein Osterfeuer. Gerade für uns „Landeier“ ist das Osterfeuer aber ein fester Bestandteil des Osterfestes. Viele Tage vorher werden Bäume, Büsche und Äste gefahren, wird gebaut und gewerkelt, damit sonntags bei Einbruch der Dunkelheit das Feuer durch die Flamme der Osterkerze entfacht werden kann. Die Gelegenheit, mit Freunden, Bekannten aus der Gemeinde, Nachbarn oder der Familie am Feuer zu stehen, wird uns dieses Jahr leider genommen… oder?
Wie wärs, wenn jeder von uns in der Osterzeit aber noch ein „Mini-Osterfeuer“ zuhause veranstaltet? So können wir diesen Brauch mit unserm engsten Familienkreis aufrechterhalten und dabei an unsere Freunde sowie Bekannten denken.

Für euer Osterfeuer benötigt ihr zunächst eine Feuerschale oder eine geeignete Feuerstelle im Garten. Um das Feuer umweltfreundlich entfachen zu können, nutzt ihr einfach, Dinge, die jeder zuhause hat: Einen leeren Eierkarton, alte Wachsreste von Kerzen, Sägespäne, einen Topf und ein altes, sauberes Einmachglas.

Füllt den leeren Eierkarton ca. zu einem Drittel mit Sägespänen und drückt diese fest an. Füllt Kerzenwachsreste in ein sauberes Einmachglas und legt den Deckel des Glases beiseite. Erhitzt Wasser in einem Topf und stellt das Glas hinein. Durch die Hitze wird das Wachs wieder flüssig. So könnt ihr dieses über die Sägespäne in den Eierkarton gießen. Nach ca. 2 Stunden sollte das Wachs wieder hart sein. Pappkarton, Sägespäne und Wachs dienen als hervorragender Anzünder!

Nachdem euer Osterfeuer nun brennt, könnt ihr jetzt nicht nur ein Getränk eurer Wahl dazu genießen, sondern könnt sogar noch Stockbrot und Marshmallows zubereiten! Offensichtlich: Das ist ein Vorteil des Osterfeuers im eigenen Garten!

Stockbrotrezept

(ohne Hefe, denn diese ist momentan rar in den Geschäften): 400 gr Mehl mit 1 TL Salz und 2 TL Backpulver (und nach Belieben Kräutern und/oder gewürfeltem Speck) mischen. 50 gr Butter und 225 ml Milch mit einem Knethaken untermischen, anschließend mit den bemehlten Händen gut kneten. Den Teig ein wenig ruhen lassen, in der Zwischenzeit: starke Äste suchen und säubern bzw. zurechtschnitzen. Anschließend Teig (ca. so viel wie ein Ei) zu einer Wurst formen und um den Stock zwirbeln und gut festdrücken. Das Brot ist gar, wenn es von außen leicht bräunlich ist – guten Appetit! (Quelle: kochbar.de)

Viel Freude beim Mini-Osterfeuer im eigenen Garten - und wenn euch Freunde oder Bekannte fehlen: Skypen am Feuer funktioniert auch ganz gut!

diy: Mini-Osterfeuer