FASCHING

Rosenmontag

48 Tage vor Ostern ist Rosenmontag. Dieser Tag ist der Höhepunkt der Faschingszeit und wird immer am Montag vor dem Aschermittwoch begangen. Der bewegliche Feiertag kann somit frühestens am 2. Februar und spätestens am 8. März stattfinden. Er liegt zwischen Fastnachtsonntag und dem Faschingsdienstag und gilt als wichtigster Tag in der Faschingszeit.

Faschingsdienstag

Der Faschingsdienstag ist der letzte Tag vor der 40-tägigen Fastenzeit und gleichzeitig auch der vorletzte Tag der Narrenzeit. Somit wird am Tag vor dem Aschermittwoch ausgiebig gefeiert. Früher wurde gebetet und mit besonders festlicher Kleidung den Göttern gehuldigt, daraus entstand auch der Brauch des Verkleidens. Heute steht die Vorbereitung auf die Fastenzeit im Hintergrund – große Umzüge und Feste werden gefeiert.

Aschermittwoch

Mit dem Aschermittwoch beginnt die 40-tägige Fastenzeit und damit eine Zeit des Verzichts. Die Bezeichnung Aschermittwoch stammt vom Brauch, an diesem Tag im Gottesdienst die Asche der verbrannten Palmzweige des Vorjahres zu weihen und die Gläubigen mit einem Kreuz aus dieser Asche zu bezeichnen. Die 40-tägige Fastenzeit soll an die Zeit erinnern, die Jesus Christus fastend und betend in der Wüste verbrachte und sich auf Ostern vorbereitete.

Faschingskrapfen

Der Faschingskrapfen ist bei uns einfach nicht wegzudenken! Deshalb haben wir heute ein Rezept für dich. Gutes Gelingen ☺

Zutaten:

* 500 g Mehl
* 130 g Butter
* 2 EL Zucker, gehäuft
* 1 Pkg. Vanillezucker
* 1 Ei
* 2 Eigelb
* 12 g Germ
* ½ TL Salz
* 3 EL Rum
* 1 EL Essig
* 200 ml kalte Milch
* 1 l Öl oder Butterschmalz
* Marillenmarmelade
* Staubzucker

Zubereitung:

Die Germ mit 100 ml kalter Milch und dem Salz gut verrühren und etwa 1 Stunde stehen lassen. Butter mit dem Zucker cremig rühren und das Ei und die Dotter nach und nach unterrühren. Das Mehl, den Germansatz, Rum, Essig und die kalte Milch dazugeben und langsam zu einem eher weicheren Teig verkneten. Ca. 2 Stunden kühl stellen und gut zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen. Auf bemehlter Arbeitsfläche aus dem Teig 18-20 glatte Kugeln formen. 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Fett auf max. 165° C - 170° C erhitzen und die Krapfen mit der Oberseite nach unten vorsichtig hineingleiten lassen und zudecken. Die Oberseite goldbraun backen, umdrehen und die Unterseite goldbraun backen, danach nochmals kurz die Oberseite backen. Mit dem Spritzsack die Marillenmarmelade einspritzen und mit Staubzucker bezuckern. Nach 30 Minuten genießen.