

Gründonnerstag - Brot backen

In Jerusalem feierte Jesus mit seinen engsten Freunden und Freundinnen ein Fest. Dabei teilte er mit ihnen Brot und Wein und sagte zu ihnen: „Tut dies zu meinem Gedächtnis“. Sie sollten auch dann noch miteinander Brot und Wein teilen, wenn Jesus nicht mehr bei ihnen sein würde. Denn Jesus wusste, dass er bald sterben wird.

Darum nennen wir dieses Festmahl von Jesus das „Letzte Abendmahl“!

Auch wir erinnern uns bis heute daran. Wenn wir im Abendmahl miteinander Brot und Wein/Traubensaft teilen, dann denken wir daran, dass auch wir Freunde und Freundinnen von Jesus sind. Wir gehören zu ihm und wir gehören zusammen.

In den letzten Jahren haben wir uns an Gründonnerstag immer am Lagerfeuer getroffen, um miteinander (Stock-)Brot zu backen und zu teilen. ☺ Wie im letzten Jahr muss auch dieses Jahr wegen der Corona-Pandemie leider ausfallen. ☹

Aber alternativ lade ich alle herzlich zu einer Online-Backaktion ein:

Schaltet ein, via Zoom am Donnerstag, 01.04.2021 von 16-18 Uhr!

Zoom-Meeting beitreten:

<https://zoom.us/j/94682610740?pwd=YUVINDImWWtWa0xMOVo5Ni96MmRIUT09>

Meeting-ID: 946 8261 0740

Kenncode: 411886

Wir wollen gemeinsam Brot backen und während die Brote im Ofen backen, wollen wir gemeinsam spielen ☺. Zum Abschluss wollen wir gemeinsam Brot „teilen“ und essen.

Unser Rezeptvorschlag für ein leckeres Körnerbrot findet ihr auf der nächsten Seite. Wir haben die Idee übernommen von *Tina* von www.kuechenmomente.de

direkter Link zum Rezept: <https://www.kuechenmomente.de/5-minuten-brot/>

Ihr könnt natürlich auch jedes andere Brot backen und wir können Rezepte teilen ☺

Bildquelle: <https://www.pexels.com/de-de/foto/geschnittenes-brot-auf-brauner-holzoberflache-1374586/>



5 Minuten Brot –

Quelle: <https://www.kuechenmomente.de/5-minuten-brot/>

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Wartezeit: 0 Minuten

Backzeit: 45 Minuten



ZUTATEN

- 400 g Weizenvollkornmehl
- 400 g Dinkelvollkornmehl
- 3 gestrichene TL Salz
- 1 P. Trockenhefe
- 1 Schuss Weißweinessig (*oder anderen Essig oder Essigessenz*)
- 1 TL Zuckerrüben-Sirup
- 3 EL Leinsamen (*oder andere Körner, Nüsse... und evtl. Möhren*)
- 3 EL Sesam
- 3 EL Sonnenblumenkerne
- 3 EL kernige Haferflocken
- 3 EL Weizenkleie (*oder z.B. Hirseflocken*)
- 800 g lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

1. Eine große oder zwei kleine Kastenform(en) einfetten.
2. Alle Zutaten gründlich verrühren und in die Backform(en) füllen.
3. Mit etwas Wasser bestreichen. Wer mag kann noch Körner nach Wahl auf den Teig geben.
4. Die Form(en) in den kalten Backofen stellen und die Temperatur auf 210 °C Umluft einstellen.
5. Sobald die Temperatur erreicht ist, beginnt die Backzeit von 45-55 Minuten.
6. Nach der Backzeit das Brot aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Von Tina