

Liebe Kinder,

heute melden wir uns wieder bei euch mit der Fortsetzung der Ostergeschichte.

Erinnert ihr euch? Die Menschen feierten das Pessachfest. Jesus ist in Jerusalem eingezogen. Viele Leute jubelten, einige schimpften über ihn.



Jesus ist nun also in Jerusalem. Als er am Tempel (das ist eine Kirche) ankommt, springt er wütend vom Esel ab. Er rennt die Treppen zum Tempel hinauf. Denn hier sitzen (Im Tempel!) die Händler und Geldwäscher und gehen ihren Geschäften nach. Er schimpft und tobt so laut, dass alle Geschäftsleute den Tempel verwirrt verlassen. Die Menschen, auch die, die vor dem Tempel jubeln, sind verunsichert. Sie machten ja immer Geschäfte im Tempel. Aber irgendwie hatte Jesus auch Recht, im Tempel haben Geschäfte nichts zu suchen.

Für den Abend hatte Jesus einen Raum im Hause seines Freundes Ahab reserviert, denn es ist viel los an diesem Tag in Jerusalem.

Ahabs Frau ist den ganzen Tag mit den Vorbereitungen des Essens beschäftigt. Sie hat ein Lamm gebraten, sie hat ein Sträußchen bitterer Kräuter zurechtgelegt und auch das Brot.

Am Abend endlich kommt Jesus mit seinen Jüngern. Den zwölf Jüngern, das sind seine besten Freunde. Sie versammeln sich alle am großen, gedeckten Tisch.

Als alle beisammensitzen, nimmt Jesus das Brot, spricht das Dankgebet, bricht das Brot und gibt allen ein Stück davon. Er spricht dazu: „Nehmt und esst! Das ist mein Leib, der für euch hingegeben wird.“

Danach nimmt er den Kelch mit Wein, spricht das Dankgebet und reicht ihn seinen Jüngern. Er sagt: „Trinkt alle daraus! Das ist mein Blut, das für viele vergossen wird zur Vergebung der Sünden.“

Dann sagt er noch: „Tut dies zu meinem Gedächtnis.“

„Tut dies zu meinem Gedächtnis“, sagt Jesus. Die großen von euch wissen schon, dass wir das in jeder Heiligen Messe machen.

Ganz besonders denken wir an dieses letzte Mahl, dass Jesus mit seinen Jüngern gefeiert hat am Gründonnerstag. Vielleicht habt ihr ja auch Zeit und Lust, Mahl zu halten!

Wir haben ein Rezept für das schnellste Brötchen der Welt herausgesucht. Ihr könnt ganz viele Brötchen aus dem Teig backen und diese dann mit euren Familien teilen.

Rezept



Ihr braucht: 1 Würfel Hefe

1 EL Honig

600 ml Wasser

1EL Salz

1kg Mehl

Die Hefe mit dem Honig „vermatschen“, dadurch wird die Hefe flüssig. Wasser zugießen und das Salz einstreuen. Unter ständigem Rühren das Mehl nach und nach zugeben.

Nun werden Brötchen daraus geformt.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in den kalten Ofen geben. Den Ofen dann auf 200 Grad heizen.

Die Backzeit beträgt 25 bis 30 Minuten.

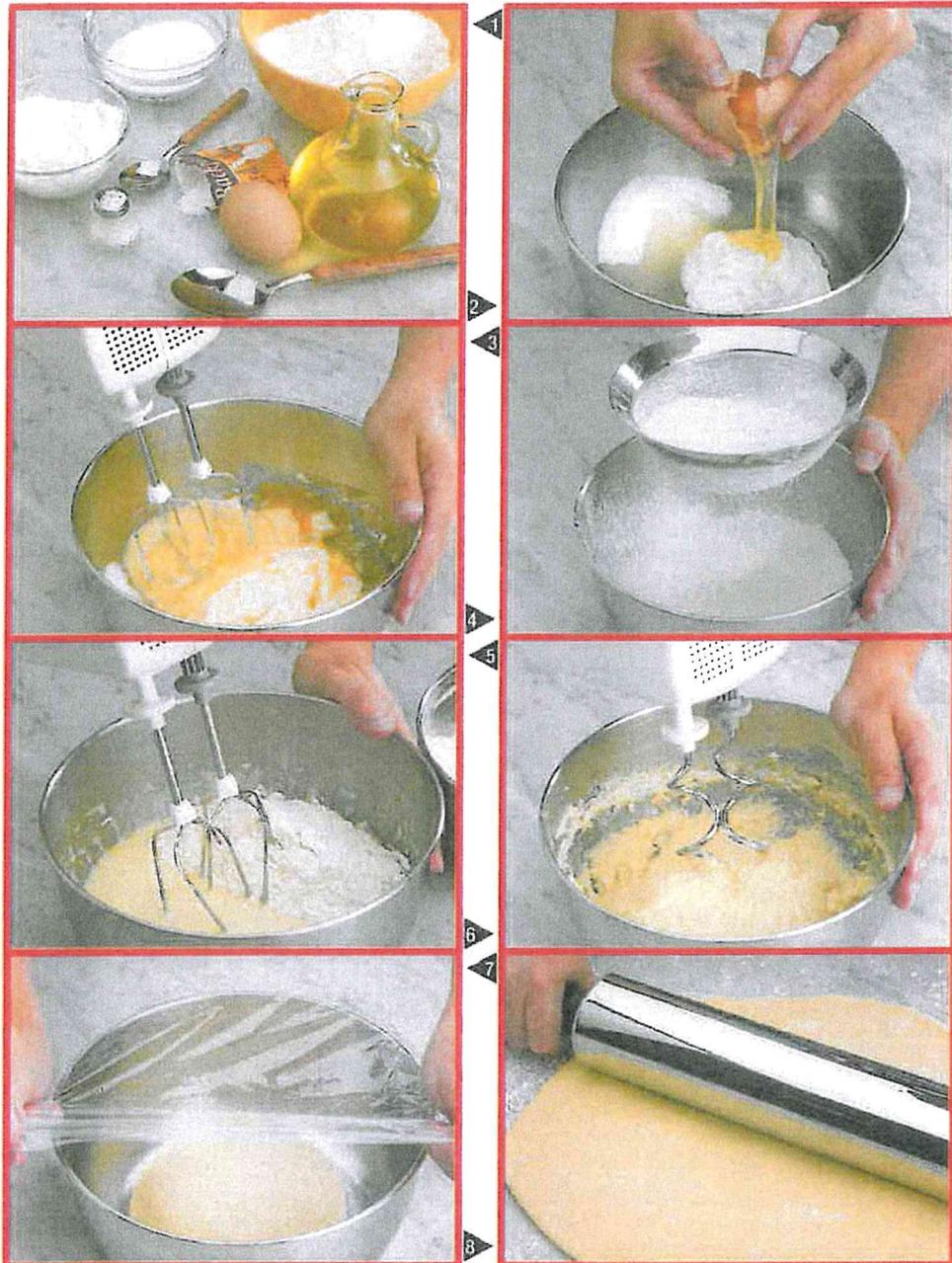
Viel Freude beim Backen.

Euer Team Schulpastoral.

Auch mit diesem Rezept (ohne Hefe) gelingen
wunderbare Brötchen



QUARK-ÖL-TEIG



Zutaten (ausreichend z. B. für 12 Schnecken oder einen Blechkuchen): 150 g Magerquark, 75 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 6 El Öl, 250 g Mehl, 2 TL Backpulver, Mehl zum Ausrollen ❶. Den Quark in eine Schüssel geben. Zucker, Ei, Salz und Öl dazugeben ❷. Die Zutaten mit den Quirlen des Handrührers verrühren ❸. Mehl und Backpulver mischen und sieben ❹. Die Hälfte der Mehlmischung auf kleiner Stufe unter die Quarkmasse rühren ❺. Die restliche Mehlmischung dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten ❻. Den Teig zu einer Kugel formen und, mit Klarsichtfolie abgedeckt, etwa 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen ❼. Dann den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen ❽ und, wie im jeweiligen Rezept beschrieben, weiterverarbeiten.