

Gründonnerstag



Seelsorgeeinheit

Heiligenbronn | Winzeln
Waldmössingen | Aichhalden



Am Gründonnerstag feiert Jesus mit seinen Jüngern das Letzte Abendmahl. Mit diesem Fest hat sich Jesus uns in Brot und Wein geschenkt. Er hat gesagt: „Das ist mein Leib. Das ist mein Blut. Trinkt und esst davon, dann bin ich mitten unter euch!“

Wir glauben, dass Jesus immer dann ganz nah bei uns ist, wenn wir die sogenannte Eucharistie feiern. Die Eucharistie ist ein Teil der großen Feier, zu der wir am Sonntag in unsere Kirchen gehen. Wir bekommen dann eine sogenannte Hostie, ein kleines Stück Brot. Manchmal dürfen die Erwachsenen außerdem auch vom Wein trinken – nur einen kleinen Schluck! Bei der Wandlung werden Brot und Wein zu Jesus selbst. Wenn wir die Hostie essen und den Wein trinken, dann wird dadurch die Liebe Jesu ein Teil von uns.

Heute haben wir Euch eine Gebetsanleitung beigelegt. Scannt dafür diesen QR Code:



Anbei findet Ihr das Rezept für ein traditionelles Fladenbrot. Stellt noch einen Traubensaft (oder für die Erwachsenen auch einen Rotwein) dazu und feiert Zuhause mit Eurer Familie das Letzte Abendmahl.

Passend dazu könnt
Ihr im Buch das
Kapitel 12 lesen.

Fladenbrot backen

Für den Teig:

210g Milch

210g lauwarmes Wasser

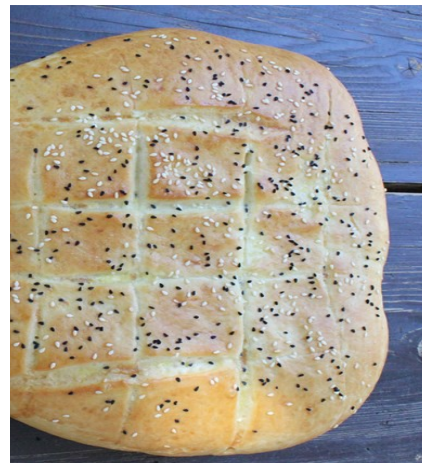
15g Zucker

1 ½ TL Salz

1 Päckchen Trockenhefe oder ½ Würfel

Frischhefe

650g Mehl (Weizenmehl 550 und 405 gemischt)



Zum Bestreichen:

2 EL Öl

1 EL Milch

Sesam und Schwarzkümmel

Milch, Wasser, Zucker, Salz und Hefe verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat (im ThermoMix: 2 Min/37°/St. 2)

Mehl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten, 10 Min gehen lassen. (im TM: 3 Min/Teigstufe)

Nochmal gut durchkneten und zu einer Kugel formen und auf dem Backblech mit den Händen zu einem länglichen Teigfladen ausrollen/flach drücken (ca. 1 cm hoch).

30 Minuten gehen lassen, Backofen auf 200°C aufheizen.

Kurz bevor der Teig in den Ofen kommt, mit einem Messer das typische Schachbrettmuster hineindrücken, mit Öl/Milch bestreichen und Sesam/Schwarzkümmel darauf streuen.

20 Minuten bei 200°C Ober/Unterhitze backen bis das Fladenbrot schön gebräunt ist.