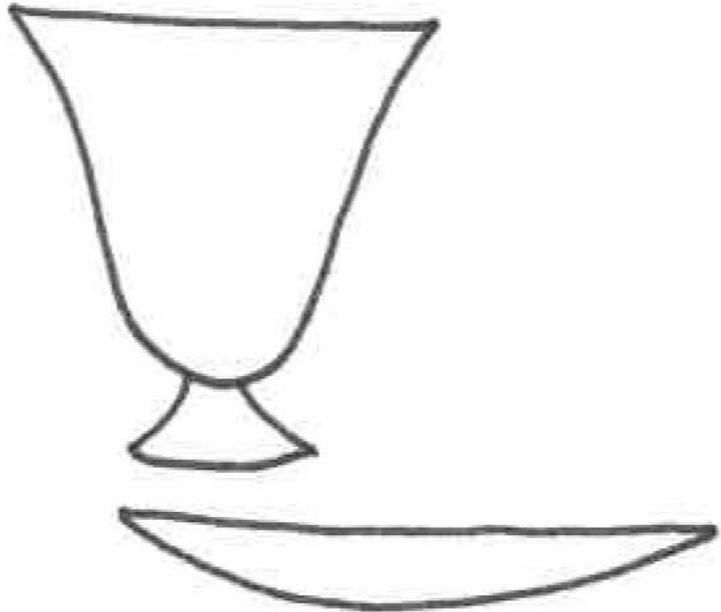


GRÜNDONNERSTAG

Jesus feiert mit seinen Freunden ein Mahl zur Erinnerung.



Gebet

Gott unser Vater,
das Schöne und das Schlimme sind immer wieder ganz nah beisammen.
Wir glauben, dass du immer dabei bist, und die Menschen nicht verlässt.
Dafür danken wir dir. Amen.

Aktion: Matzenbrot backen

Zutaten für 6 kleine Brote:

- 200 g Mehl (z. B. Weizenmehl 405)
- 50–80 ml Wasser, je nach Mehl
- ¼ Teelöffel Salz
- eventuell etwas Olivenöl

Und so geht's:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und esslöffelweise das Wasser zugeben und unterkneten – so lange, bis sich ein fester, geschmeidiger Teig ergibt.

Den Teig in sechs Stücke teilen und zu frühstückstellersgroßen Fladen ausrollen.

Im heißen Backofen 10 Minuten backen bis die Fladen goldgelb sind.
Danach gut auskühlen lassen und am besten gemeinsam genießen!