

Jungschar@home

Jungschar@home

11.12.2020

In der Weihnachtsbäckerei...

Für heute haben wir euch statt Spielen ein paar Keks-, Brot- und Punschrezepte rausgesucht, damit ihr es euch zuhause richtig gemütlich machen und naschen könnt.

Als musikalische Begleitung empfehlen wir Rolf Zuckowski: „In der Weihnachtsbäckerei“.

Lasst es euch schmecken!

Apfelbrot:

- Äpfel raspeln und mit dem Zucker vermischen
- Die anderen Zutaten vermischen
- Alles zusammen vermischen
- Bei 200°C Umluft ca. 50 min. backen
- Etwas abkühlen lassen und warm genießen

Ergibt 2 Kastenformen oder einen Kranz

Das braucht ihr:

750g Äpfel (Boskop) (geraspelte Menge)
200g Zucker

200g gemahlene Mandeln
125g Rosinen oder Cranberries
500g Mehl
1 ½ Pk. Backpulver
1 Packung Lebkuchengewürz oder Zimt

Quelle: *Mamas handgeschriebenes Backbuch*

Kinderpunsch:

- Wasser aufkochen, Teebeutel zugeben und 5-8 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen. Apfelsaft, Gewürze, Zucker und Vanillezucker zugeben.
- Zitrone auspressen. Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Einige Scheiben zum Garnieren beiseite legen. Zitronensaft und Orangenscheiben zufügen.
- Alle Zutaten ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze (nicht kochend) ziehen lassen. Heiß servieren und nach Belieben mit den übrigen Orangenscheiben und/oder Zimtstangen garnieren.

Das braucht ihr:

1L Wasser
3 Beutel Früchtetee
500ml klarer Apfelsaft
2 Zimtstangen
6-7 Nelken
50g brauner Zucker
1-2 Pck. Vanillezucker
1 Zitrone
1 Orange (Bio)

Kokosmakronen:

- Gib 200 g Kokosraspeln in eine Pfanne und röste sie goldgelb. Anschließend füllst du sie auf einen Teller.
- Leg dir schon einmal ein Backblech einen Bogen Backpapier bereit, bevor du dich an die Teigzubereitung machst.
- Damit der Backofen die richtige Temperatur hat, wenn die Makronen soweit sind, heize ihn jetzt schon einmal auf etwa 140 °C Ober- und Unterhitze (120 °C Umluft) vor.
- Trenne zuerst 4 Eier (Größe M). Gib das Eiweiß in eine Rührschüssel. Hierbei ist es wichtig, dass nichts von dem Eigelb in das Eiweiß gelangt. Das Eigelb benötigst du für dieses Rezept nicht mehr.
- Nun schlägst du das Eiweiß mit den Rührstäben des Mixers auf höchster Stufe sehr steif.
- Rühre weiter und lass 200 g Zucker in das Eiweiß rieseln.
- Gib nun 1 Messerspitze Zimt und 4 Tropfen Bittermandel-Aroma zum Teig und verrühre dies noch einmal.
- Zu dem Teig gibst du nun die gerösteten Kokosraspeln und hebst diese mit einem Teigschaber unter.
- Nimm dir 2 Teelöffel und portioniere damit kleine Häufchen vom Teig auf das Backpapier.
- Ist ein Backblech voll, gib es für 20 Min. in den Ofen. Am besten werden die Makronen, wenn du sie in der Mitte des Ofens platzierst.
- In der Zwischenzeit kannst du mit einem weiteren Blech fortfahren. Hast du kein zweites Blech, setz die Makronen auf einen Bogen Backpapier und zieh diesen später auf das Blech.
- Wenn die Makronen fertig gebacken sind, ziehst du sie mit dem Backpapier auf ein Rost. Dort müssen sie etwa 10 Min. erkalten.
- In einem Wasserbad schmilzt du 50 g Vollmilch-Schokolade.
- Die flüssige Schokolade sprenkelst du über die Makronen. Am besten lässt du die Makronen hierfür auf dem Backpapier, damit deine Arbeitsfläche schön sauber bleibt.

Das braucht ihr:

200 g Kokosraspeln
4 Eier (Größe M)
200 g Zucker
1 Msp. Zimt
4 Tr. Bittermandel-Aroma
50 g Vollmilch-Schokolade

Quelle: https://backen.de/rezept/kokosmakronen?utm_source=share.button&utm_medium=share.link

Adventscookies:

- Den Backofen auf 175°C vorheizen.
- Die weiche Butter mit dem Ei, dem Zucker, dem Zimt und dem Vanillezucker schaumig schlagen.
- Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen und hinzufügen. Vorsichtig die gehackten Haselnüsse und Schokoladentröpfchen unterrühren.
- Auf ein Backblech mit einem Teelöffel kleine Häufchen des Teiges setzen. Sie verlaufen später zu runden Cookies, deshalb auf genügend Platz achten.
- Auf der mittleren Schiene ca. 12 - 14 Minuten backen. Die Cookies abkühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.

Das braucht ihr:

150g Butter
180g Mehl
90g Zucker (weiß)
90g Rohrzucker (braun)
100g gehackte Haselnüsse
1 Ei
150g Schokoladentröpfchen
½ TL Backpulver
1 TL, gestr. Zimtpulver
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2282391364023540/Advents-Cookies.html>

Andacht

Zum Beginn habe ich eine kleine Frage an euch: „Was nehmt ihr mit, wenn ihr im Regen nach draußen geht und warum nehmt ihr diesen Gegenstand mit?“

Ich nehme bei Regen immer einen Regenschirm mit, damit ich unterwegs nicht nass werde. Der Regenschirm bietet mir sozusagen *Schutz*.

Doch nicht nur der Regenschirm bietet uns Schutz, sondern auch Gott. Stellt euch den Regen einmal als schlechte Einflüsse und andere böse Dinge vor, die versuchen uns zu erreichen. Gott stellt sich zwischen uns und diese Dinge. Durch seinen Schutz können uns all diese Dinge nicht erreichen und wir sind durch ihn sicher.

Dazu habe ich in Psalm 32,7 eine passende Bibelstelle gefunden:

„Du bist mein Schirm, du wirst mich vor Angst behüten, dass ich errettet gar fröhlich rühmen kann.“

In der Bibelstelle wird gesagt, dass Gott wie ein Schirm ist, der einem die Ängste nimmt und einen rettet, damit man ihn loben kann.

Wir alle sollten dankbar sein, dass Gott so gnädig ist und uns so liebevoll beschützt und vielleicht denkt ihr ja beim nächsten Regen ganz besonders an Gott und seid ihm dankbar.



Gebet:

*Danke Gott, dass du uns alle so liebevoll beschützt, uns alle im Auge hast und aufpasst das uns nichts geschieht. Beschütze und begleite uns alle durch die kommende, eventuell manchmal etwas schwere Zeit, und breite deinen Segen wie einen schützenden Schirm über uns aus.
Amen.*

Und zum Abschluss:

Mit Jesus Christus mutig - voran!

Euer Jungschar-Team: Nick, Adrian, Aaron, Philipp, Lewin, Ole und Jannis