



Fladenbrot backen - Rezepte dazu findet ihr im Internet oder ihr probiert

Saras Fladenbrot:

Zutaten: 30g Hefe, 2 EL Olivenöl oder weiche Butter, 1 TL Salz, 300g Wasser, 500g Weizenmehl

Zubereitung: Hefe und Salz im Wasser auflösen. Öl oder Butter dazugeben und verrühren. Mehl dazugeben und gründlich kneten. Mit einem Tuch bedecken, kühl stellen und 15-20 Minuten gehen lassen. Den Teig danach in vier Teile aufteilen und zu Fladen formen. Noch einmal 15-20 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 20-30 Minuten backen.

Quelle: KinderGottesdienstGemeinde (KGG). Hilfen für den Kinder- und Familiengottesdienst.
Hrsg.: Kath. Jungschar/Kinderpastoral Linz, Nr. 83/2009/2010.

Fußabdrücke



Papier, Farbstifte, Schere

Stellt euch barfuß auf ein Blatt Papier und zeichnet die Umriss des Fußes nach. Schneidet die Umriss aus und nun überlegt jeder und jede für sich:

„Wie kann ich Gutes tun?“ Oder: „Wie kann ich in Jesu Fußstapfen treten?“

Wenn es für die Kinder zu schwierig ist, kann natürlich auch gemeinsam überlegt werden. Eure Ideen werden nun in die Fußabdrücke geschrieben. Wenn ihr Lust habt, können diese auch noch bunt gestaltet werden.

