

Schnelles Quarkbrot

ZUTATEN

250 g Quark 40% Fett i.Tr., Wasser , siehe Zubereitung

300 g Weizenmehl Type 550

1 TL Natron

1 TL Salz

ANLEITUNGEN

Heizt erst einmal den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.

Gebt den Quark in einen Messbecher und schüttet unter rühren den Quark mit Wasser auf, so dass ihr 300 ml Flüssigkeit habt.

Vermischt nun die trockenen Zutaten und gebt die Quark/Wasser-Mischung hinzu. Mit einem Löffel verrühren und dann auf einer eingemehlten Unterlage den Teig zu einer Kugel formen.

Ordentlich mit Mehl bestäuben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Super geht auch eine Springform (18 cm), denn dann bleibt das Brot beim Backen schön rund und wird nicht zu flach.

Über Kreuz den Teig einschneiden und für ca. 20-30 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Testet nach 20 Minuten, ob sich der Laib schon hohl anhört, wenn ihr von unten klopft.

Wenn nicht, dann nochmal ab in den Ofen.

Guten Appetit !!!!

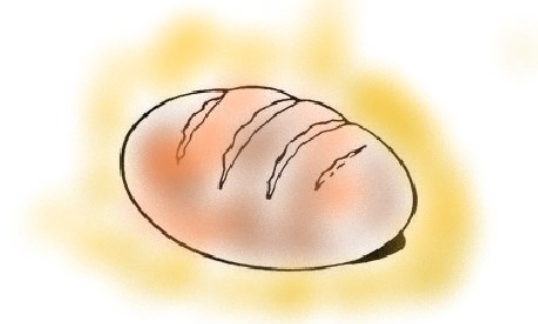


Familienzentrum St. Agnes



Fastenzeit 2023

BROT TEILEN!



Liebe Eltern,

Wir möchten mit den Kindern in den kommenden Wochen das Thema „Brot teilen“ angehen und überlegen, wie wir zu mehr Gerechtigkeit in der Einen Welt beitragen können.

Wie wichtig das Miteinander-Teilen ist und wie gut es tut, das erfahren die Kinder in unserer KiTa bereits „im Kleinen“, beim Essen und Spielen ebenso wie im Gespräch darüber, was sie in ihren Herzen und Gedanken bewegt.

In unserer Gesellschaft und auch in vielen Kindertageseinrichtungen treffen unterschiedliche Nationalitäten, Sprachen und Religionen aufeinander. Mit verschiedenen Angeboten in unserer KiTa wollen wir an diese Grunderfahrungen der Kinder anknüpfen. Wir möchten ihren Blick auf Kinder in anderen Ländern lenken, die oft zu wenig zum Leben haben.

Ihr Kind wird dazu in den nächsten Wochen das Pixi-Bilderbuch „Leo, Louise und ein Brot für alle“, das das Hilfswerk Misereor in Zusammenarbeit mit dem Carlsen-Verlag entwickelt hat, mit nach Hause bringen.

An dieser Stelle unsere Bitte an Sie, liebe Eltern: Lesen Sie Ihrem Kind die Geschichte vor, sprechen Sie in der Familie darüber, nehmen Sie Anteil an den Fragen, die das „Eine Brot für alle“ aufwirft!

In unserer KiTa werden wir mit den Kindern „Brot´/Brötchen der Solidarität backen-eben das Soli-Brot. Die Kinder werden ihre selbst hergestellten Backwaren verkaufen. Aus dem „Weltladen im Turm“ werden wir fair gehandelten Honig und Marmelade mit anbieten. So erfahren die Kinder ganz praktisch: Ich kann teilen, ich kann helfen, damit das Leben in der EINEN WELT lebenswert wird—damit es in unserer Welt gerechter zugeht.

Unsere „Waren“ werden wir beim Frühlingsfest am Freitag, dem 17.03.23, ab 15:00 Uhr verkaufen. Wir hoffen, auf zahlreiche Käufer*innen und Spenden. Die Spendenbox zur Aktion steht in jeder Gruppe bereit und wird sich sicher füllen.

Nach der Aktion überweisen wir Ihre Spenden und den Verkaufserlös des Festes an

MISEREOR.

Für Ihr Interesse, Ihre Mitarbeit und Ihre Anteilnahme an unserer Soli-Brot-Aktion sagen wir jetzt schon herzlichen Dank.

Ihr KiTa—Team aus St. Agnes

Folgendes Projekt möchten wir unterstützen:

Vozama/ Madagaskar (P14701)

Im Hochland von Madagaskar können viele Kinder keinen Kindergarten und keine Schule besuchen. Die Dörfer sind abgelegen, die Wege zur nächsten größeren Ortschaft kilometerweit. Unterstützt von MISEREOR und der einheimischen Organisation Vozama, richten deshalb Dorfgemeinschaften in Eigenregie Elementar- und Grundschulen ein. Das Projekt bringt die Dorfentwicklung voran und kämpft gegen Bildungsarmut und wirtschaftliche Not.

Und für alle die unser Projekt ganz praktisch unterstützen möchten, sind hier Rezepte für Brote, die Sie zu Hause backen und **am 17.03.23 von den Kindern verkaufen lassen können.**

Jedes frisch gebackene Brot ist willkommen, unterstützen Sie und Ihre Kinder durch eine Brotspende.

Brot—Rezept ohne Hefe

Zutaten

400 g Mehl
250 ml Wasser
1 Päckchen Backpulver
2 EL Olivenöl
1 TL Salz

optional: Kerne-Mix*

Zubereitung

1. Als Erstes alle trockenen Zutaten miteinander in einer großen Schüssel vermischen.
2. Anschließend das Wasser und das Öl nach und nach unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
- Je nach Geschmack könnt ihr noch Kerne, Samen oder Nüsse hinzufügen.
3. Als nächstes den Teig zu einem Brotlaib formen. Diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen oder in eine gefettete Kastenform geben.
4. Das Brot bei 180-200 °C Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und erst abkühlen lassen, bevor es gegessen wird. Guten Appetit!