

## MEIN SONNTAGSBLATT 23 Gründonnerstag A

### In der Bibel steht:

„Jesus, der Herr, nahm in der Nacht, in der er ausgeliefert wurde, Brot, sprach das Dankgebet, brach das Brot und sagte: Das ist mein Leib für euch. Tut dies zu meinem Gedächtnis. Ebenso nahm er nach dem Mahl den Kelch und sprach: Dieser Kelch ist der Neue Bund in meinem Blut. Tut dies sooft ihr daraus trinkt, zu meinem Gedächtnis.“

**I Kor 11,23–25 (I. Brief an die Korinther)**

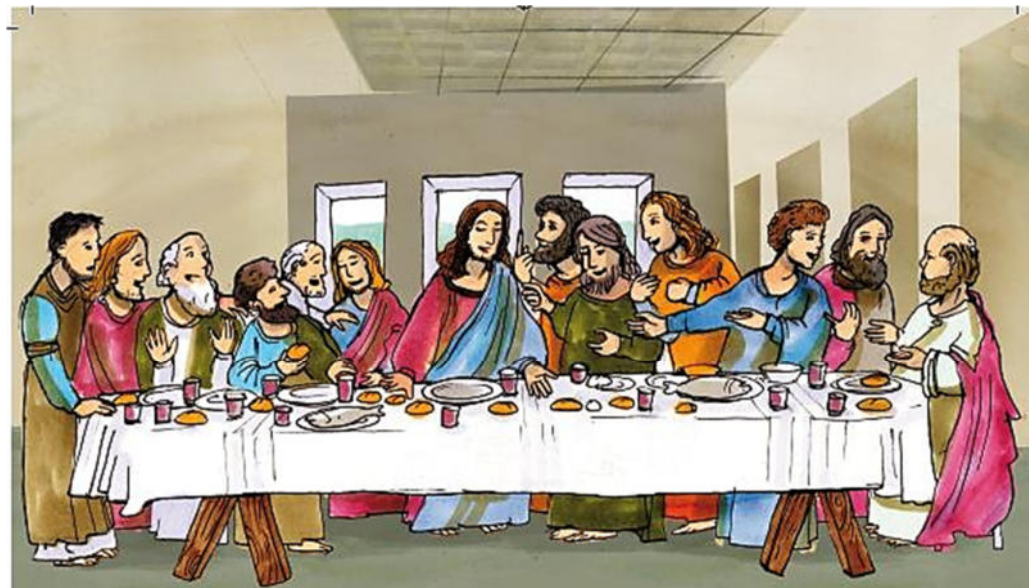
Das letzte Abendmahl ist ein bedeutendes Ereignis im Leben von Jesus. Er nimmt Abschied von seinen Freunden. Außerdem gibt er Brot und Wein eine neue Bedeutung – dadurch hält er bis heute den Bund mit uns Menschen. In jeder Eucharistiefeier lassen wir dieses letzte Abendmahl wieder lebendig werden. Kommen dir die Sätze bekannt vor? Der Pfarrer sagt sie in jeder heiligen Messe. Achte doch heute mal ganz genau darauf.

### Für mein Leben:



### Gebet:

Jesus, du hast gerne mit deinen Freunden Mahl gehalten und Brot geteilt. Ich finde es schön, dass wir auch heute noch deinem Ruf folgen und du uns dann ganz nahe bist. Amen.



## MEIN SONNTAGSBLATT 23 Gründonnerstag A

### In der Bibel steht:

„Jesus, der Herr, nahm in der Nacht, in der er ausgeliefert wurde, Brot, sprach das Dankgebet, brach das Brot und sagte: Das ist mein Leib für euch. Tut dies zu meinem Gedächtnis. Ebenso nahm er nach dem Mahl den Kelch und sprach: Dieser Kelch ist der Neue Bund in meinem Blut. Tut dies sooft ihr daraus trinkt, zu meinem Gedächtnis.“

**I Kor 11,23–25 (I. Brief an die Korinther)**

Das letzte Abendmahl ist ein bedeutendes Ereignis im Leben von Jesus. Er nimmt Abschied von seinen Freunden. Außerdem gibt er Brot und Wein eine neue Bedeutung – dadurch hält er bis heute den Bund mit uns Menschen. In jeder Eucharistiefeier lassen wir dieses letzte Abendmahl wieder lebendig werden. Kommen dir die Sätze bekannt vor? Der Pfarrer sagt sie in jeder heiligen Messe. Achte doch heute mal ganz genau darauf.

### Für mein Leben:



### Gebet:

Jesus, du hast gerne mit deinen Freunden Mahl gehalten und Brot geteilt. Ich finde es schön, dass wir auch heute noch deinem Ruf folgen und du uns dann ganz nahe bist. Amen.





## Leckere Rezepte



### Fladenbrot

#### Zutaten:

500 g Mehl  
1 ½ Teelöffel Salz  
2 EL Olivenöl  
1 TL Zucker  
1 Päckchen Trockenhefe  
Evtl. Sesam, Schwarzkümmelsamen



#### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen.

Wasser mit Olivenöl mischen, zu den restlichen Zutaten in die Schüssel geben und alles zu einem weichen Hefeteig verkneten.

Den Teig ca. 1,5 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen.

Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleiche Portionen aufteilen. Die 8 Teiglinge auf ein Blech mit Backpapier legen. Nun soll der Teig noch einmal ca. 20 Minuten ruhen.

Wenn du das magst, kannst du jetzt noch die Teiglinge mit Wasser bestreichen und dann Körner wie Sesam oder Schwarzkümmel darauf streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad ca. 7 bis 9 Minuten backen. Vorsicht mit dem heißen Ofen!

**Vielleicht magst du dein Brot ja mit jemandem teilen, denn beim gemeinsamen Essen wird Gemeinschaft erlebbar.**



## Leckere Rezepte



### Fladenbrot

#### Zutaten:

500 g Mehl  
1 ½ Teelöffel Salz  
2 EL Olivenöl  
1 TL Zucker  
1 Päckchen Trockenhefe  
Evtl. Sesam, Schwarzkümmelsamen



#### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen.

Wasser mit Olivenöl mischen, zu den restlichen Zutaten in die Schüssel geben und alles zu einem weichen Hefeteig verkneten.

Den Teig ca. 1,5 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen.

Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleiche Portionen aufteilen. Die 8 Teiglinge auf ein Blech mit Backpapier legen. Nun soll der Teig noch einmal ca. 20 Minuten ruhen.

Wenn du das magst, kannst du jetzt noch die Teiglinge mit Wasser bestreichen und dann Körner wie Sesam oder Schwarzkümmel darauf streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad ca. 7 bis 9 Minuten backen. Vorsicht mit dem heißen Ofen!

**Vielleicht magst du dein Brot ja mit jemandem teilen, denn beim gemeinsamen Essen wird Gemeinschaft erlebbar.**