

Erntedank

Im Herbst feiern die Christen Erntedank.
Sie danken Gott für seine Schöpfung, für die
guten Gaben der Natur und die Ernte.

Wofür sagst du **DANKE**? Schreibe es auf:

Lieber Gott,

ich danke dir für

Amen.



Was ernten die Menschen im Herbst?

Äpfel

erik
ss b

Bin
er

tafle
adls

eid
Gtr
ee

ket
arlff
on

bn
erü

im
as

bnie
wlez

l
n
W
e
a

b
e
au
W
ei
tn
rn

Back zu Erntedank dein eigenes Brot:

Das brauchst du:

500 g Dinkelmehl

2 gestrichene Teelöffel Salz

1 Päckchen Trockenhefe (Damit gelingt dir dein Brot auf jeden Fall!)

250 ml lauwarmes Wasser

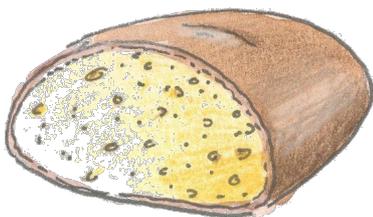
etwas Butter oder Margarine zum Einfetten der Backform

etwas zusätzliches Mehl zum Kneten des Teigs und Einstäuben der Backform



So geht es:

- 1 Du gibst Mehl, Salz und Hefe in eine große Rührschüssel und vermischst es gründlich. Die Hefeteilchen müssen sich gut verteilen.
- 2 Du gibst das lauwarme Wasser hinzu und verrührst alles mit einem Handmixer mit Knethaken. Dazu brauchst du ein bisschen Kraft, lass dir eventuell von einem Erwachsenen helfen. Ihr rührt so lange, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel löst.
- 3 Jetzt muss der Teig gehen. Er braucht ein bisschen Ruhe. Deck die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch ab und stell sie beiseite - am besten an einen warmen Ort. Lass den Teig dort mindestens eine Viertelstunde stehen.
- 4 In dieser Zeit kannst du die Backform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Außerdem kannst du den Backofen auf Umluft stellen und auf 175 Grad vorheizen.
- 5 Nimm das Tuch von der Schüssel. Der Teig müsste jetzt größer geworden sein. Bestäube ihn mit Mehl und knete ihn in der Schüssel nochmals gut durch - am besten vom Rand der Schüssel zur Mitte. So erhältst du eine Teigkugel.
- 6 Die Kugel legst du in die vorbereitete Backform und stellst diese auf den Ofenrost auf der mittleren Backofenschiene. Dein Brot backt nun 25 Minuten.
- 7 Du nimmst das Brot vorsichtig mit der Form aus dem Backofen. Wenn du nun mit den Fingerknöcheln auf das Brot klopfst, sollte es hohl klingen. Das nennt man „Klopfprobe“. Aber vorsichtig, das Brot ist heiß!



Nach dem Abkühlen lass dir das Brot mit deiner Familie schmecken.

Vielleicht mögt ihr zuvor ein Dankgebet sprechen?

Tipp: Dieses Brotrezept lässt sich ganz leicht abwandeln. Du kannst das Wasser durch Milch oder Joghurt ersetzen, eine Hand voll Nüsse, Sesam, Sonnenblumen- oder Kürbiskerne dazugeben oder mit 2 Esslöffeln Olivenöl einen Pizzateig herstellen.