

# KINDERKIRCHE

www.kinderkirche-to-go.de

to go ...

*Selbstgemacht  
schmeckts noch viel besser!*

## Rezept „Matzen“

### Zutaten

450 g Weizenvollkornmehl **oder**  
225 g Weizenvollkornmehl und 225 g Gertsenvollkornmehl  
220 ml Wasser

### Zubereitung

Das Mehl und das Wasser sorgfältig mit einem Holzlöffel verrühren.  
Den Teig mit Mehl bestäuben.  
Hände bemehlen und den Teig 3 Minuten leicht kneten.  
In ca. 10 Stücke teilen und mit den bemehlten Händen zu Kugeln formen.  
Ein Backblech mit Öl einstreichen und die Kugeln darauflegen.  
Jede Kugel mit der Hand flach drücken, so dass Fladen mit einem Durchmesser von etwa 10 cm entstehen, oder mit dem Nudelholz ausrollen.  
Mit einer Gabel einstechen, damit sich keine Blasen bilden.  
10 Minuten in einem vorgeheizten Backofen bei 250° C backen.

Matzen aus dem Backofen nehmen und bald servieren,  
wenn sie weich gegessen werden sollen.  
Ansonsten den Backofen abstellen und die Matzen im Ofen abkühlen lassen.  
Dann bekommen sie die Konsistenz von Knäckebrot.

### Hintergrund

Am Gründonnerstag feierte Jesus mit seinen Jüngern das Passafest. Dabei aßen sie die Speisen, die an den Auszug aus Ägypten erinnerten. Dazu gehörten auch die ungesäuerten Brote, die sogenannten Matzen.  
Das jüdische Volk damals war sehr in Eile auf der Flucht vor dem Pharao, deshalb war nicht sehr viel Zeit um Brot zu backen. So entstanden die ungesäuerten Brote.  
Pur schmecken die Matzen ziemlich fad, da kein Salz im Teig enthalten ist, aber mit Aufstrichen oder Dips schmecken sie sehr gut. Probiert es doch einfach Mal aus.  
Die Geschichte könnt ihr im 2. Buch Mose 12,1-28 nachlesen.

Eine freundliche  
Kooperation von:



Seelsorgeeinheit  
Allmendingen



Seelsorge bei Menschen  
mit Behinderung

inklusiv  
und familien-  
orientiert



Evangelische  
Kirche  
Allmendingen



Evangelische  
Kirche  
Weilersteußlingen

SaVo  
Music