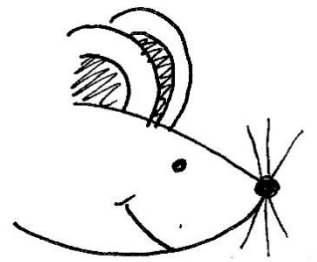




DIE KIRCHENMAUS

Eine Zeitung von Kindern
für Kinder

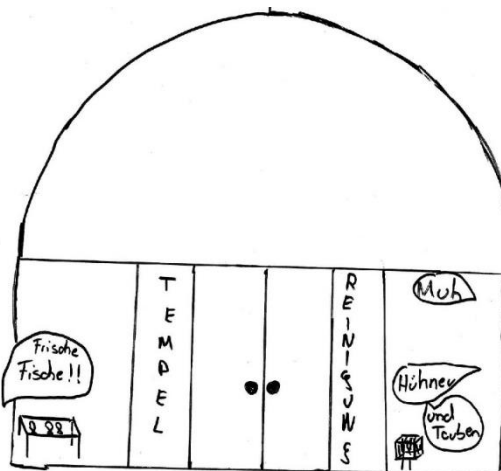


Sonderausgabe zum 3. Fastensonntag 2021

Das trainieren wir diese Woche:

Aufräumen...

...um Platz zu schaffen für das,
was wichtig ist.



Unser Weg Richtung Ostern:
Jeder Fastensonntag eine Station

... in unseren Herzen...



Mit dem Besen? Oder doch lieber anders?
Das erfahrt ihr hier:

https://www.youtube.com/watch?v=3XDxDhVIO_Q

In dieser Ausgabe für alle (und nicht nur für)
Erstkommunion-Kinder:

„Brotvermehrung bei uns zuhause“
⇒ 3 einfache **Brot-Rezepte**, die nicht lange dauern
...und ein Rezept für **zucker-freie Energy-Balls**
- Teilen nicht vergessen 😊

Mitmachen:

Quizfragen mit Gewinnchance auf der Innenseite

Der Tempel in Jerusalem

war etwas ganz Besonderes für die Juden

Er wurde von Salomon, dem Sohn Davids erbaut. Es arbeiteten über 100.000 Menschen 7 Jahre lang daran. Im Jahr 585 v. Chr. wurde der Tempel durch die Babylonier zerstört.

Nach dem babylonischen Exil wurde ein kleinerer Tempel im Jahr 515 v. Chr. neu gebaut und unter König Herodes erneuert und stark vergrößert.

Dieser Tempel wurde im Jahr 70 n. Chr. von den Römern zerstört. Heute steht an der Stelle des Tempels der Felsendom, die drittheiligste Stätte der Muslime. Von dem jüdischen Tempel ist nur noch die sogenannte Klagemauer erhalten.

Finde acht Unterschiede:



Auflösung auf
der Rückseite



Brot, das wir teilen – Zeichen der Gemeinschaft

3-Minuten-Brot

Zutaten:

450 ml Wasser
1 Hefewürfel
1 TL Salz
2 TL Essig
500 g Mehl (Dinkel, helles oder Vollkornmehl oder eine Mischung)
50 g - 250 g Körner (Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne nach Belieben)

Zubereitung:

450 ml Wasser mit 1 Hefe-Würfel, 2 TL Salz und 2 TL Essig mischen.
Dazu kommen 500 g Mehl und evtl. noch 50 bis 250 g Körner.
Alles verrühren und in eine Kastenform füllen (zähflüssige Masse).
60 Minuten bei 200 Grad backen.

Schnelles Quark-Brot mit Dinkelmehl

ZUTATEN

- ☐ 225 g Dinkelvollkornmehl
- ☐ 25 g Dinkelvollkorngrieß
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ 1 Päckchen Backpulver
- ☐ 1 Ei
- ☐ 250 g Quark

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Alle Zutaten mischen und gründlich verkneten. (Wenn der Teig zu trocken scheint, 1-2 EL Milch hinzugeben.)
3. Aus dem Teig einen Brotlaib formen, mehrmals auf der Oberseite einschneiden und für 10 Minuten ruhen lassen.
4. Auf einem Backblech für 30 - 35 Minuten backen. Wenn der Boden des Brotes beim Draufklopfen hohl klingt, ist das Brot fertig.



Zimt-Hefezöpfe



Zutaten:

200 ml Milch
20 g frische Hefe
90 g Zucker
400 g Mehl
50 g Butter
30 g Öl
2 Eier
1 Prise Salz

Zum Wälzen: Zimt und Zucker, 50g Butter

Hefe in lauwarmer Milch hineinbröseln, Zucker hinzufügen und das Ganze aufgehen lassen. Anschließend mit Mehl, zerlassener Butter, Öl, Eiern und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und so lange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig in 10 Portionen teilen. Die Teile jeweils zu einer Rolle formen und in der Mitte umlegen. Durch das Verflechten von den beiden Enden entsteht ein Zopf.

Die Zöpfe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und noch eine halbe Stunde gehen lassen. Dann bei 200 °C backen.

Die Zöpfe sofort nach dem Backen mit zerlassener Butter bepinseln und im Zimtzucker wälzen.

Ihr verzichtet auf Süßigkeiten, braucht aber trotzdem Energie?

Energy Balls mit Walnüssen und Zimt (15 Minuten)

Der perfekte Snack für unterwegs, lecker, schnell gemacht und sehr gesund

VORBEREITUNGSZEIT	ZUBEREITUNGSZEIT	ARBEITSZEIT
5 Minuten	10 Minuten	15 Minuten
GERICHT	LAND & REGION	KALORIEN
Snack, Süßes	amerikanisch	129

Zutaten

- ☐ 288 g Medijool Datteln entsteint
- ☐ 200 g Walnusskerne
- ☐ 40 g Mandelmus oder ein anderes Nussmus
- ☐ 3,5 g Chia Samen
- ☐ 1 Prise Meersalz
- ☐ 1 TL Zimt
- ☐ 30 g Sonnenblumenkerne (optional) optional

ZUM ROLLEN:

- ☐ 30 g Kokosnussraspeln

2. Für den Teig alle Zutaten in einen Food Processor (ich verwende hier meinen MagiMix) oder Hochleistungsmixer geben und mixen bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Dieser sollte schön klebrig, aber nicht zu trocken sein.



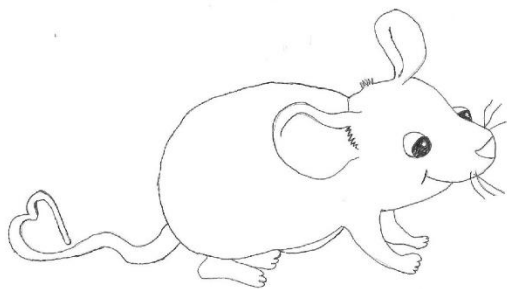
3. **TIPP:** Unbedingt lange genug mixen, bis der Teig richtig schön ölig wird und sich zu einem Klumpen formt.
4. Mit feuchten Händen 18 Kugel mit einem Gewicht von circa 25g formen (hier empfiehlt sich auch ein Eisportionierer) und in den Kokosnussraspeln rollen.

Anleitungen

1. Sollten die Datteln sehr hart sein, vor der Verarbeitung 30 Minuten in heißes Wasser einlegen und abseihen. Bei qualitativ hochwertigen Medijool Datteln kann dieser Schritt ignoriert werden, da die Datteln in der Regel weich genug sind.



5. **TIPP:** Energy Balls eine Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen, dann werden sie richtig schön lecker.



Kirchenmaus-Quiz 2021

So geht's:

In unseren Kurzausgaben der Kirchenmaus zu den Fastensonntagen findet ihr Quizfragen, die ihr ganz leicht beantworten könnt, wenn ihr das Youtube-Video von Pfarrer Joseph zu dem

jeweiligen Sonntag angeschaut habt. Schreibt die richtige Antwort unter die Fragen auf dieser Seite. Bewahrt eure Antworten gut auf: Vor Ostern habt ihr die Möglichkeit, diese an die Kirchenmaus-Redaktion einzusenden und etwas zu gewinnen.

...und hier sind die Quizfragen zum 3. Fastensonntag:

- 1.) Welche Tiere wurden vor dem Tempel verkauft?
- 2.) Wann malte der Mönch das Bild?
- 3.) Warum trieb Jesus die Händler aus dem Tempel?

Hier findet ihr die **Youtube-Videos** unseres Pfarrers:

www.youtube.de – und dann einfach „Pfarrer Joseph“ eingeben

Hier findet ihr alle **Kirchenmaus-Ausgaben**, die digital erschienen sind:

www.pv-allach-untermenzing.de (Rubrik „Gottesdienste“ und dann „Kindergottesdienste“)

Und hier könnt ihr eure **beantworteten Quizfragen** abgeben:

Schickt sie bis Palmsonntag per Mail an mspielbe@gmx.de oder werft sie – mit eurem Namen versehen – in den Briefkasten von Susanne Reitmayer, Pfarrer-Grimm-Str. 13

Wörterrätsel zur Geschichte von der Tempelreinigung

Finde 5 Wörter in diesem Gitternetz

A	Y	X	J	E	S	U	S	D	T
V	F	R	B	D	J	H	V	B	I
G	D	J	F	L	B	C	V	F	E
K	U	H	V	B	C	S	Q	C	R
L	P	R	C	X	R	E	I	N	E
T	Z	S	Y	D	G	Z	P	O	M
T	E	M	P	E	L	Ü	W	E	L
Q	Ü	Ä	L	S	C	H	A	F	C

Lösung des Bilderrätsels:



- Fenster oben rechts im Bild
- Goldmünze unter Taube
- Fenster links Mitte
- Stange vom Käfig
- Treppe links im Bild
- Finger bei rechter Hand von Jesus
- Schwanz von der Taube
- Ein Auge weniger (Mann hinten im Bild)

Lösung:

A	Y	X	J	E	S	U	S	D	T
V	F	R	B	D	J	H	V	B	I
G	D	J	F	L	B	C	V	F	E
K	U	H	V	B	C	S	Q	C	R
L	P	R	C	X	R	E	I	N	E
T	Z	S	Y	D	G	Z	P	O	M
T	E	M	P	E	L	Ü	W	E	L
Q	Ü	Ä	L	S	C	H	A	F	C

Die nächsten Gottesdienste

Aufgrund der Coronalage feiern wir so viele Gottesdienste wie möglich im Freien auf der Wiese beim Pfarrheim. Alle Gottesdienste unter Vorbehalt. Aufgrund der aktuellen Situation kann es zu kurzfristigen Änderungen kommen.

Für die Gottesdienste in der Karwoche ist eine Anmeldung nötig unter www.pv.allach-untermenzing.de.

Die nächsten Familiengottesdienste:

28. März Palmsonntag EINZUG JESU IN JERUSALEM

11:15 Uhr Familiengottesdienst auf der Pfarrheimwiese

05. April Ostermontag

11:00 Uhr Familiengottesdienst auf der Pfarrheimwiese

Onlinegottesdienste

am Palmsonntag und Ostern sind online-Mitmachgottesdienste für Kinder über Zoom vorgesehen.
Anmeldung über kigo-online@gmx.de

Impressum:

Matthias Bayerle

Alina Hanuschik

Simon Merk

Emily Spielberger

