

Brot teilen beim Laternenfest

Passend zur Geschichte vom Heiligen Martin und zur Apfelernte!

Wenn wir im Kindergarten und auch zu Hause mit den Kindern das Fest von unserem Landespatron, dem Heiligen Martin, am 11. November feiern, gehört wie bei jedem Fest natürlich auch ein Festessen dazu.

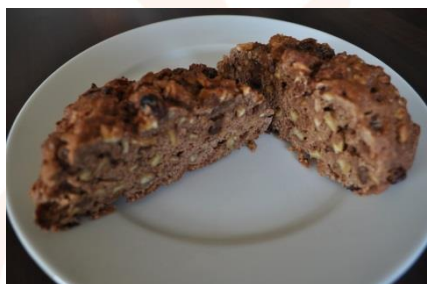
Dazu hier ein Rezept-Tipp: feines Apfel-Rosinen-Brot, das auch gerne geteilt werden kann – in Anlehnung an die Geschichte des Heiligen Martin von Tours, der 334 n.Chr. seinen Mantel mit einem frierenden Bettler teilte, ohne zu wissen, dass es Christus selbst war.

Rezept: Apfel-Rosinen-Brot

Dieses Brot kann in einer Kastenform gebacken werden, sodass es gut in Scheiben geschnitten werden kann. Aber auch kleine Brotlaibchen können daraus geformt werden. Diese eignen sich dann besonders gut zum Essen nach dem Laternenumzug, wo die Brotlaibchen auseinander gebrochen und geteilt werden können – so erleben die Kinder das Teilen auch gleich selbst!

Zutaten:

- ca. 750 g Äpfel, klein gewürfelt (nach Belieben mit oder ohne Schale)
- 250 g Rosinen
- 250 g Rohrohrzucker
- 150 g Mandeln, gemahlen
- 500 g Mehl (ca. 1/3 davon gerne als Vollkornmehl)
- 1 EL Kakaopulver
- 1 ½ Pkg. Backpulver
- 1 TL Zimt
- Eine Prise Lebkuchengewürz bzw. Gewürze wie Nelken, Muskatnuss, Anis, Piment, Kardamon...



Zubereitung:

- Äpfel, Rosinen und Zucker miteinander in einer Schüssel vermengen und über Nacht stehen lassen, bis sich Flüssigkeit bildet.
- Am nächsten Tag alle anderen Zutaten dazugeben und gut vermischen.
- Backofen auf 200°C vorheizen.
- Das Brot in eine gefettete Kastenform geben oder 4 Laibchen daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
- Bei 160°C Heißluft ca. 50-60 Minuten backen.

Tipp:

- Das Brot kann mit ganzen Haselnüssen oder Mandelkernen verfeinert werden.
- Außerdem eignen sich die Brotlaibchen auch sehr gut zum Verschenken in der Adventzeit!