Brot für Gedächtnismahl

Ein buchstäbliches Mahl zur Erinnerung oder zum Gedächtnis an den Tod des Herrn Jesus Christus. Da es das einzige Ereignis ist, dessen Christen nach der Bibel gedenken sollten, wird es passenderweise als Gedächtnismahl bezeichnet. Manchmal wird es auch „Herrenmahl“ genannt (1Ko 11:20, Br).

Zutaten

Menge
Zutat
Teig
240 ml
Mehl glatt
60 ml
Wasser

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (5 Minuten)
☐
1.

240 ml 240Mehl glatt mit
60 ml 60Wasser gut vermischen und 5 Minuten sanft kneten bis der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt.

Ausrollen (5 Minuten)
☐
2.

Den Teig nun in 2 Teile teilen und auf rund 3 mm ausrollen und anschließend auf eine antihaft beschichtete Oberfläche oder ein leicht gefettetes Blech geben.

Backen (10 Minuten)
☐
3.

Den Teig nun mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backrohr bei 230°C Umluft rund 8 bis 10 Minuten backen. Danach auskühlen lassen. Eventuell ist es nach dem Backen noch nicht hart. So lange warten bis es hart ist und dann in mehrere Teile

brechen.

Tipp

Für das Mehl kann man folgende Arten nehmen - Weizenmehl, Reismehl, Gerstenmehl, Maismehl oder ähnlich.
https://www.jw.org/de/bibliothek/videos/#de/mediaitems/MeetingsConventions/pub-jwbrd_201603_2_VIDEO
https://wol.jw.org/de/wol/d/r10/lp-x/2003123#h=14:44-26:0
Der Gedächtnismahlbecher sollte ungesüßten, unverfälschten Rotwein enthalten. Selbst gemachter, ungesüßter Rotwein wäre daher ebenso zulässig wie Burgunder oder Bordeaux. Oder auch Chianti oder Beaujolais.
https://wol.jw.org/de/wol/d/r10/lp-x/202008042
https://www.jw.org/de/bibliothek/musik-lieder/singt-voller-freude/19-das-abendmahl-des-herrn/?content=video

- Beilagen, Einlagen, Gebäck
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

  Kurz

- **Zeit**

  20 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

  Günstig

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste