



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 Mehl glatt mit 60 ml Wasser 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

- **Schwierigkeit**

Leicht

- **Zeitkategorie**

Kurz

- **Nährwert**

- **Punkte**

0

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

20 Minuten

- **Preiskategorie**

Günstig