



FAMILIENZEIT

UNSER ANGEBOT HEUTE:

Schmecken

Nutzt die FAMILIENZEIT heute und backt gemeinsam Kekse oder einen Kuchen. Ich habe euch ein Rezept für Amerikaner, ihr dürft aber natürlich auch euren Lieblingskuchen backen. Schaut einfach, was ihr an Zutaten zu Hause habt und los geht es.

Während der Kuchen im Backofen ist, setzt euch zusammen und lest die folgenden Gedanken.

Ein leckerer Kuchen, vielleicht sogar mit Sahne! Hmm... lecker! Um dies schmecken zu können, brauchen wir unsere Zunge.

Wir benötigen die Zunge zum Schmecken, aber auch zum Kauen, Saugen, Schlucken und Sprechen. Wusstest du, dass die Zunge der beweglichste Muskel in deinem Körper ist? In ihr befinden sich viele Nerven. Schätz mal, wie viele Geschmacksknospen du auf der Zunge hast. Babys haben ungefähr 11 000 Geschmacksknospen. Das sind ganz schön viele. Je älter man wird, desto weniger werden sie. Vielleicht liegt es daran, dass Erwachsene und Kinder unterschiedliches Essen mögen?

Diese Geschmacksknospen sorgen dafür, dass wir salzig, süß, sauer und bitter unterscheiden können. Unsere Zunge ist aber auch sehr empfindlich: Wenn etwas zu heiß ist oder zu kalt oder wenn wir uns auf die Zunge beißen, tut das sehr weh. Das kennst du bestimmt.

Gott hat diesen Sinn geschaffen, damit wir uns über die Vielfalt der Erde freuen können. Wir können immer wieder neue Geschmacksrichtungen entdecken und neue Kombinationen kreieren. Hast du schon mal Nutella mit Gouda probiert?

Gott hat aber auch viele leckere Speisen geschaffen. Wenn wir sie essen, können wir uns daran erinnern, wie gut Gott ist und wie lieb er uns hat. Wenn du jetzt den Kuchen genießt, dann denke daran, dass es eine Liebesbotschaft von Gott an dich ist.



Schmeckt und seht, wie freundlich der Herr ist.

Psalm 34,9

Und jetzt lasst es euch schmecken!

EIN ANGEBOT DES CVJM KIRCHBERG/MURR
ANSPRECHPARTNER: CHRISSI@CVJM-KIRCHBERG.DE

Wir freuen uns
über Eure Fotos bis 18:00 Uhr



FAMILIENZEIT

UNSER ANGEBOT HEUTE:

Amerikaner – Rezept

Zutaten:

100 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

2 Eier

1 Päckchen Puddingpulver Mandel- od. Vanillegeschmack

4 Eßl. Milch

250 g Mehl

3 gestrichene Teelöffel Backpulver

40 g gehackte Mandeln



Zubereitung:

- Weiche Butter mit Zucker schaumig rühren.
- Nach und nach die Eier unterrühren.
- Mehl mit Puddingpulver und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
- Zuletzt die Mandeln unterheben.
- Mit 2 Esslöffeln Häufchen auf ein Bleck setzen - evtl. etwas nachformen.
- Bei Umluft 170 Grad ca. 15 Minuten backen
- Nach dem Abkühlen können die Amerikaner mit Schoko- oder Zitronenguß, Gummibärchen, Smartis,... verziert werden.