

Hallo Kinder!

Endlich ist es wieder soweit, es ist Zeit für einen Rabenclub! Wir haben uns ja so lange nicht mehr gesehen und ihr habt bestimmt ganz viel erlebt in den letzten Monaten. In der Kirche war es leider sehr leer in letzter Zeit, aber mein Freund, der Turmfalke hat mich ganz oft besucht und ich hab ihn in seinem Turm besucht. Er hatte wieder Junge in seinem Nest, die waren so süß und flauschig! Doch jetzt sind sie ausgeflogen und haben ein eigenes Zuhause gefunden. Und jetzt ist es wieder ganz ruhig hier unterm Dach. Ich könnte ja mal versuchen etwas zu Basteln! Och ne, da verklebe ich mir nur die Federn! Oder vielleicht lieber Backen! Aber da müsste mir auch einer helfen, weil ich die Ofentür nicht alleine aufkriege. Aber malen, das geht! Auja, ich hab auch schon die Stifte dafür gefunden. Und ein Ausmalblatt mit einer schönen Rose hab ich auch gefunden, wie ihr hier unten seht:

Malvorlage Lutherrose:

Die Lutherrose was das Siegel, das Martin Luther auf seinen Briefen verwendete und wurde extra für ihn hergestellt wurde:

- In der Mitte das schwarze Kreuz – zur Erinnerung an den gekreuzigten Jesus
- Das Herz in rot – für das Leben
- Die Rose in weiß – Zeichen für Glaube, Freude, Trost, Friede und die Farbe der Engel
- Der blaue Ring – Zeichen des Himmels
- Der goldene Ring – Zeichen der Ewigkeit Gottes
- Und hier der Link zum kostenlosen Download:



<http://www.supercoloring.com/de/ausmalbilder/lutherrose?version=print>

Außerdem habe ich auch noch eine Bastelidee für euch. Schreibt mir doch unter

Kigora.kirche.schnellenbach@gmx.de und ich schick euch die Bastelvorlagen. Ihr könnt mir auch eure Bilder einer gemalten oder gebastelten Lutherrose schicken.

Lutherrose aus Tonpapier

Oder ihr bastelt euch eure eigene Lutherrose aus Tonpapier. Ich hab euch schon mal ein Muster in groß gebastelt.



Wenn ihr lieber mal backen möchtet, habe ich ein **Rezept für Lutherbrötchen** für euch. Mama oder Papa werden euch bestimmt gerne dabei helfen, denn sie sind echt lecker!

Das Rezept findet ihr gleich unter dem Brief.

Sicher fragt ihr euch jetzt, wer war denn dieser Luther? Dann schaut doch mal in das Video rein!

[Der Link zum Video kommt gleich unter dem Brief.](#)

Jetzt weiß ich auch, warum die Leute sagen, mit Luther hat die evangelische Kirche angefangen. Er hat den Menschen gezeigt, was wirklich wichtig ist, nämlich nur das, was in der Bibel steht. Und das Wichtigste davon ist:

Jesus liebt mich, so wie ich bin!

So, jetzt muß ich aber auch los. Ich will doch auch mal ein paar Brötchen backen!

Ich hoffe, es hat euch Spaß gemacht.

Bis bald,

Euer *Kigora*



Lutherbrötchen

Zutaten:

500 g	Mehl
40 g	Hefe
30 g	Zucker
250 ml	Milch
50 g	Butter
50 g	Mandel(n), süße, gehackt
100 g	Rosinen
$\frac{1}{2}$	Zitrone(n), die abgeriebene Schale davon
1 EL	Zitronat, gehackt
200 g	Erdbeerkonfitüre Puderzucker

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte Hefe, Zucker und 8 EL von der Milch geben. Alles vermischen und mit etwas Mehl bestreuen. Warm stellen, bis der Vorteig schön aufgegangen ist. Mit der weichen Butter, Mandeln, Rosinen, Zitronenschale und Zitronat vermengen, die Milch zugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist. Kneten, ausrollen und Vierecke von 12 x 12 cm ausrädeln. Die Ecken einschlagen, so dass die Spitzen in der Mitte zusammenstoßen. In die Mitte je einen TL Konfitüre geben, nochmals gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 - 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. backen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Den Teig nochmals kneten und in 16 Portionen teilen. Diese zu Kugeln formen, mit der Hand platt drücken und vom Rand zur Mitte hin 5 Mal einschneiden, dabei darauf achten, dass die Schnitte nicht bis zur Mitte reichen. Die Schnittlinien dürfen sich keinesfalls berühren!!!

Nun mit einem Kochlöffelstiel eine Vertiefung in die Mitte drücken und diese mit etwas roter Marmelade füllen.

Die fertigen Teilchen nochmal ca. 20 Min gehen lassen, währenddessen den Backofen auf 190 °C vorheizen. Das aufgegangene Gebäck nun ca. 20-25 Min. hellbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen oder gleich warm genießen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.