

AKTION 2017 – KENIA DREIKÖNIGSKUCHEN UND KRONE SELBSTGEMACHT

Dreikönigskuchen

Die Zutaten ergeben einen Kuchen mit 8 Portionen und einem Mittelstück.

Verwenden Sie wenn möglich Bioprodukte.

Zutaten

500g Mehl
1.5 TL Salz
3 EL Zucker
Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
4 EL zerkleinerte Dörrfrüchte, Nüsse oder Schokoladestückchen
60g weiche Butter
3 dl zimmerwarme Milch
½ Würfel Frischhefe (entspricht 20g)
1 verklopftes Eigelb
1 EL Hagelzucker und 1 EL Mandelschibchen zum Verzieren
1 Bohne als König

Zubereitung

Mehl, Salz, Zucker, Zitronenschale und zerkleinerte Dörrfrüchte (oder Nüsse oder Schokoladestückchen) in einer grossen Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden und dazugeben. Hefe in Milch auflösen und in die Schüssel geben. Alles mischen. Während 10 Minuten alles zu einem glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur während ca. 2 Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen. 8 kleine Kugeln und eine grössere Kugeln formen. Die Bohne in eine der kleinen Kugeln stecken. Auf einem mit Backpapier belegten Blech die 8 kleineren Teigkugeln um die grosse Teigkugel anordnen und nochmals eine halbe Stunde ruhen lassen. Mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelschibchen verzieren.

Backen

30 Minuten, untere Ofenhälfte, bei 180 Grad.
Tipp: Die Hälfte der Zutaten ergibt einen Kuchen mit 5 anstatt 8 Teigkugeln.

Schon gewusst?

Die Landwirtschaft trägt zu einem wichtigen Teil zu den Treibhausgasemissionen bei, die für den Klimawandel verantwortlich sind: Nicht nur die Produktion von landwirtschaftlichen Erzeugnissen fällt dabei ins Gewicht; auch die Abgase, die zum Beispiel bei der Herstellung von Düngemitteln und Pestiziden, bei der Rodung von Wäldern oder beim Transport von Futtermitteln entstehen, schlagen zu Buche.

Bio-Landwirtschaft hält die Treibhausgas-Emissionen im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft niedriger. Die schonendere Bodennutzung und die Steigerung der Biodiversität sorgen für einen besseren Humusgehalt der Böden, was wiederum das CO₂ zurückbindet. Auch bei der Wahl des Düngers gelten Auflagen, die dafür sorgen, dass weniger Treibhausgase gebildet werden.

Wer regionale Bio-Produkte konsumiert, investiert deshalb in die Zukunft unseres Planeten.

http://www.bio-suisse.ch/media/Konsumenten/Nachhaltigkeit/Klima/d_klimaschutz_merkblatt.pdf

Missio-Kronen für Dreikönigskuchen

Ihr habt einen Dreikönigskuchen gebacken und sucht nach der passenden Krone?

Wir schlagen vor, eine selber zu basteln!

Was ihr dazu braucht: Festes Papier, Wellkarton, Fotopapier oder ähnliches und Material zum Dekorieren. Dazu eignet sich alles, was einfach aufzukleben ist: Fotos, Bilder aus Zeitungen und Zeitschriften, Washi-Tapes, farbiges Papier, Filz, Kaffeebohnen, getrocknete Blüten und Blätter, Aluminium, Briefmarken, Kordeln, Schmucksteine, Flaschendeckel und vieles mehr. Eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Tipp: Verwendet auch die Aufkleber zur Aktion Sternsingen, klebt Zitate aus dem Sonnengesang von Franz von Assisi auf oder bringt Wörter zum Thema Schöpfung auf Euren Kronen an!

Eine Schablone zum Erstellen der Krone gibt's zum Download auf www.sternsingen.ch

Wir freuen uns über Fotos von den selbstgemachten Kronen!



Ergänzen Sie Ihre Aktion Sternsingen mit dem Verkauf von selbstgebackenen Dreikönigskuchen! Unterstützen Sie mit dem Erlös das Beispielprojekt der Aktion Sternsingen 2017 „Wasser für die Turkana“ und ähnliche Projekte des Solidaritätsfonds von Missio.

Mit selbstgebastelten Kronen bereiten die feinen Dreikönigskuchen doppelt Freude und erinnern daran, dass wir selber zum Segen für andere werden können.



Der Fantasie sind beim Verzieren der Kronen keine Grenzen gesetzt!

WIR GEKRÖNTEN

In Psalm 8 wird Gott für sein Wohlwollen gegenüber uns Menschen gepriesen.

Dort lesen wir: „Was ist der Mensch, dass du (Gott) an ihn denkst, des Menschen Kind, dass du (Gott) dich seiner annimmst? Du hast ihn nur wenig geringer gemacht als Gott, hast ihn mit Herrlichkeit und Ehre gekrönt.“

In Gottes Augen sind wir also alle gekrönte Häupter!