



Wir backen Brötchen

AUF EINEN BLICK



Ort

Draußen in einer Küche mit Backofen



Kernidee

Gemeinsam Brötchen backen und entdecken: Jesus ist das Brot des Lebens



Aufwand

Material 15 Min. · Vorbereitung 15 Min.



60 Minuten



6–10 Kinder



3–6 Jahre



ohne Hefe, schnell fertig



Material

- ☐ Quark-Öl-Teig: 150 g Quark, 6 EL Milch, 6 EL Öl, 1 Prise Salz, 300 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver
- ☐ Schürzen oder alte T-Shirts
- ☐ Schüsseln, Löffel, Backblech mit Backpapier
- ☐ Backofen (bedient nur die Leitung)
- ☐ Körner zum Bestreuen (z. B. Sesam, Haferflocken)



Ablauf

0–5'

Ankommen – Hände waschen, Schürzen anziehen und alle Zutaten anschauen und riechen.

5–20'

Teig kneten – Die Kinder geben die Zutaten nacheinander in die Schüssel und kneten mit, bis ein glatter Teig entsteht.

20–30'

Brötchen formen – Jedes Kind formt zwei kleine Brötchen und bestreut sie mit Körnern. Die Leitung schiebt das Blech in den Ofen (etwa 15–20 Minuten bei 200 °C).

30–45'

Andacht – Johannes 6,35: Jesus sagt: „Ich bin das Brot des Lebens.“ Brot macht den Bauch satt – Jesus macht unser Herz froh und satt.

45–60'

Gemeinsam essen – Die abgekühlten Brötchen zusammen essen und vorher Danke sagen.



Wir backen Brötchen

So geht's – einfach erklärt

- 1 Alle Zutaten vorher abwiegen und in kleine Schüsseln füllen – so kann jedes Kind etwas hineinschütten.
- 2 Zuerst Quark, Milch, Öl und Salz verrühren, dann Mehl und Backpulver dazugeben.
- 3 Kneten dürfen alle – der Teig wird umso schöner, je mehr Hände helfen.
- 4 Kleine Kugeln formen, auf das Blech legen und leicht flach drücken.
- 5 Während die Brötchen backen, gemeinsam aufräumen und den Tisch decken.

 **Beispiel:** „Riecht ihr das? Gleich sind die Brötchen fertig. So wie Brot unseren Bauch satt macht, will Jesus unser Herz froh machen.“

Sicherheit

- Vorher Allergien und Unverträglichkeiten erfragen (Gluten, Milch, Sesam); bei Bedarf Alternativen anbieten.
- Den Backofen bedient nur die Leitung; Kinder halten Abstand zum heißen Blech.
- Vor dem Backen und Essen Hände waschen.

Varianten

- Brötchen in Tierform oder als Buchstaben formen.
- Ein Brötchen extra backen und jemandem schenken.

Zum Nachdenken

Mit wem möchtest du dein Brötchen teilen?