

Hausandacht für Familien *auch mit kleineren Kindern*

zum Palmsonntag

Material: Kerze, gebastelter Jesus auf Wäscheklammernesel, Bauklötze für Stadt

- Zusammenkommen um den Tisch oder Kreis
- Lied: Wo zwei oder drei...
- Geschichte zum Palmsonntag gemeinsam lesen und nachstellen
- gemeinsam **Vater Unser** beten
- Schlussgebet:

Jesus, du willst einziehen in unser Dorf, in unsere Familien, in unser Leben, du willst einziehen in unser Herz mit deinem Frieden, mit deiner Liebe, mit deinem Leben.

Herr Jesus.

Du bist ein König, der die Menschen liebt.

Du bist ein König, der den Menschen Freude bereitet.

Du bist ein König, der die Menschen tröstet und ihnen Mut macht.

Du bist ein König, der den Menschen den Frieden bringt.

Jesus, sei König in unseren Herzen.

Amen.

- Liedruf: Jesus soll unser König sein

Was wir noch tun können:

- Palmbrezen backen und an jemanden weiterschenken
- Ausmalbild anmalen
- Fürbitten-Bänder schreiben und in die Kirche bringen (siehe Extra-Zettel)

Lied: Wo zwei oder drei

Kanon

Wo zwei o-der drei in mei-nem
Na-men ver-sam-melt sind, da bin ich
mit-ten un-ter ih-nen. Wo zwei o-der
drei in mei-nem Na-men ver-sam-melt
sind, da bin ich mit-ten un-ter ih-nen.

T: Mt 18,20, M: Jesus-Bruderschaft Gnadenthal

Ulmer Palmbrezeln

Zutaten

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
80 g Butter
200 - 250 ml Milch
2 EL Öl
1 Prise Salz
100 g Zucker
etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
evtl. Rosinen, je nach Geschmack

zum Bestreichen:

2 Eigelb
etwas Sahne

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben. etwas Milch leicht erwärmen, die Hefe darin auflösen. Die Milch nicht zu heiß werden lassen, da die Hefe sonst nicht mehr aufgeht. 30 Minuten ruhen lassen.

Die restlichen Zutaten untermischen und den fertigen Teig nochmals gehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.

Brezeln formen. Dann mit einer Schere die typischen Zacken in die dicke Seite der Brezel schneiden. Dabei werden 5-6 Schnitte gemacht und die Zacken leicht hochgestellt.

Mit der Ei-Sahne-Mischung bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Achtung, die Brezeln gehen noch auf, deshalb nicht zu dicht setzen.

Backtemperatur: 190 - 200 °C



Backzeit: 15 - 20 Minuten, je nach Größe

