

Ist die Bibel auch ein Pflanzenbuch?

Oh ja! Es gibt eine grosse Zahl von biblischen Geschichten, in denen Pflanzen und Früchte vorkommen. In der Geschichte des Volkes Israel geht es immer auch um das Überleben, aber auch um das gute Leben. Beides ist nicht möglich ohne Pflanzen und Früchte.

Doch diesmal geht es nicht um die bekannten Geschichten mit Wein/Trauben und Oliven/Öl. Wir widmen uns der Zitrone!!

Beim jüdischen Laubhüttenfest wird jährlich an den Auszug aus Ägypten gedacht und den Zug durch die Wüste. Bei diesem Fest wird mit vielen besonders schönen Früchten gefeiert – unter anderem mit der Zitrone...

So steht es geschrieben im Alten Testament in 3. Mose 23, 40:

Ihr nehmt am ersten Tag des Festes die **schönsten Früchte** eurer Bäume, dazu Palmzweige und Zweige von Laubbäumen und Bachweiden und feiert dann sieben Tage lang ein Freudenfest zu Ehren des Herrn, eures Gottes. (GNB)

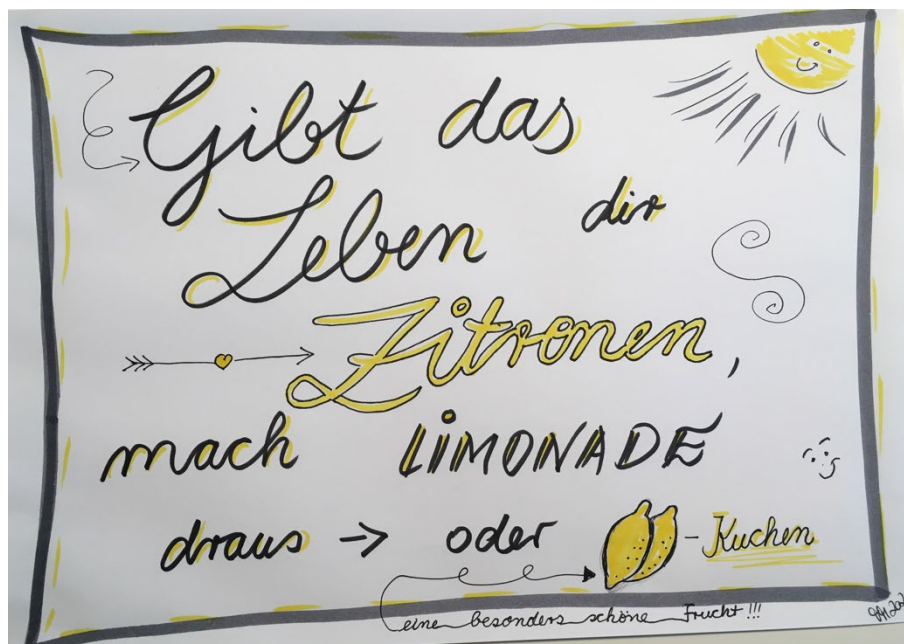
Ähnlich wie dem Dir bekannten Erntedankfest, findet in diesem Jahr findet das jüdische Laubhüttenfest vom 2.-8. Oktober 2020 statt. Dafür gibt es einen traditionellen Feststrauss, in dem sich folgende vier Pflanzen finden:

Mit der hebräischen Bezeichnung Arba'a minim „vier Arten“ sind die vier Pflanzenarten des Feststrausses gemeint. So finden sich in dem Feststrauss:

1. ein gebundener Palmzweig (Lulav), der dem Strauß den Namen gibt,
2. drei Myrtenzweige (Hadassim)
3. zwei Bachweidenzweigen (Arawot)
4. eine Sorte der Zitronatzitrone (Etrog)

Uiuui – so viel Information!!!

Wir erleben gerade turbulente Zeiten mit vielen speziellen Situationen! Es heisst doch:



Sei DANKBAR für das, was ist oder Du isst!

Viel Spass beim Backen! Lass Dir dabei von einem Erwachsenen helfen!

Falls Du eine Frage zu dem selbstgezeichneten Rezept habt oder falls Du mir schreiben willst, wie Dir der Zitronenkuchen geschmeckt hat: [Tanja.meier@ref-zug.ch](mailto:Tanja.meier@ref-zug.ch) - Ich freue mich auf Eure Nachricht!

1. TEST: 19.04.2020  
Mmh!

①

↓ weich  
200gr Butter

ZUCKER 150gr

mit →

rühren...

↓ Saft  
2 EL

NACH & NACH

↓ 4  
UNTERRÜHREN

③

Kastenform (25cm)

④

180°C Umluft 160°C

vorheizen!!!

45 Min.

↑ nach 30 Min. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird...

⑤

mit Holzstäbchen heißen Kuchen einstechen + mit Saft übergießen

②

mit →

250gr Dinkelmehl

& 1 Paket BACKPULVER

& 1 TL Zitronenabrieb (Schale Biozitronen) oder mehr...

mischen & dann

⑥

1x Saft

300gr PUDERZUCKER

rühren

genießen ♡♡♡

⑦

Abkühlen & mit Puderzuckerzitroneguss überziehen!!!

# saftiger ZITRONEN-Kuchen

- 200gr weiche Butter
- 150gr Zucker
- 2 EL Zitronensaft → rest der Zitrone zum übergießen
- 4 Eier
- 250gr Mehl
- 1 Pk Backpulver
- 1 TL Zitronenabrieb
- GLASUR: 1 Zitrone / Saft
- 300gr Puderzucker