

Material für die Gemeindeglieder am 07.11.



Lieder

Vom Anfang bis zum Ende
hält Gott seine Hände
über mir und über dir.
Ja, er hat es versprochen,
hat nie sein Wort gebrochen:
"Glaube mir, ich bin bei dir!"

Immer und überall,
immer und überall,
immer bin ich da!

St. Martin

Sankt Martin, Sankt Martin,
Sankt Martin ritt durch Schnee und Wind,
sein Ross, das trug ihn fort geschwind.
Sankt Martin ritt mit leichtem Mut,
sein Mantel deckt ihn warm und gut.

Im Schnee saß, im Schnee saß,
im Schnee da saß ein armer Mann,
hat Kleider nicht, hat Lumpen an.
"Oh helf mir doch in meiner Not,
sonst ist der bittere Frost mein Tod."

Sankt Martin, Sankt Martin,
Sankt Martin zog die Zügel an,
das Ross stand still beim armen Mann.
Sankt Martin mit dem Schwerte teilt,
den warmen Mantel unverweilt.

Sankt Martin, Sankt Martin,
Sankt Martin gab den halben still,
der Bettler rasch ihm danken will.
Sankt Martin aber ritt in Eil
hinweg mit seinem Mantel-Teil.

Abends, wenn es dunkel wird

1. Abends, wenn es dunkel wird,
und die Fledermaus schon schwirrt,
ziehn wir mit Laterne aus
in den Garten hinterm Haus.
Und im Auf- und Niederwallen
lassen wir das Lied erschallen:
Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne.

2. Plötzlich aus dem Wolkentor
kommt der gute Mond hervor,
wandelt seine Himmelsbahn,
wie ein Hauptlaternenmann.
Leuchtet bei dem Sterngefunkel,
lieblich aus dem blauen Dunkel
Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne.

3. Ei, nun gehen wir nach Haus,
blasen die Laternen aus,
lassen Mond und Sternlein leuchten
in der Nacht allein,
bis die Sonne wird erwachen,
alle Lampen auszumachen.
Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne.



Rezept für den Quark-Öl-Teig-Weckmann

50 g Quark (Magerquark)
10 EL Milch (Vollmilch)
10 EL Öl
6 EL Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Pr Salz
etwas Zitronenaroma
475 g Mehl
1 ½ Pck. Backpulver
einige Rosinen zum
Verzieren
Fett für das Blech

Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Zitronenaroma mit einem Handrührgerät glatt verrühren. Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Mit einem Teigschaber unterrühren und zuletzt mit den Händen glatt verkneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben!

Ein Backblech gut einfetten.

Aus dem Teig einen Weckmann formen. Für die Augen und den Mund die Rosinen tief in den Teig eindrücken. Zum Schluss mit Milch einpinseln

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 – 15 Minuten backen.



