

David wird König 3

David und Jonathan – Freunde fürs Leben

Kreativ-Bausteine

Kreative Gemeinschaftsaktion

Davids Proviantpaket (*an jedem der 4 Sonntage gibt es einen kleinen Imbiss, aus der israelischen Küche*)

Auf der Flucht brauchte David auch etwas zu Essen. Schaut mal! Ich habe ein Proviantpaket mitgebracht. Ob das von David wohl auch so ausgesehen hat?

- Geschirrtuch oder Picknickdecke zum Zusammenbinden
- Stock für den Transport
- **Gebäck (Rezept im Anhang)**
- Trockenobst: Rosinen, Nüsse
- Brausepulver oder Instanttee
- Wasser und Gläser bereitstellen

Zimtbällchen

250 g Mandeln oder Walnüsse, fein gemahlen

250 g Zucker

1 Ei

1 Msp. Zimt

2 Eiweiss

1 Msp. Backpulver

Puderzucker und Zimt zum Bestreuen

Gemahlene Mandeln oder Walnüsse, 125 g Zucker und Zimt mischen und beiseite stellen. Das Eiweiss in einer anderen Schüssel schaumig schlagen. Backpulver hinzufügen und weiterschlagen, bis das Eiweiss halbstreif ist. Esslöffelweise den restlichen Zucker zugeben und nach jeder Portion gut weiterschlagen, bis das Eiweiss steif und glänzend ist. Nun sehr vorsichtig unter die Nussmischung heben. Mit nassen Händen aus dem Teig walnuss-große Bällchen formen. In ca. 2,5 cm Abstand auf ein gefettetes Backblech legen. 25-30 Minuten bei 175°C backen, bis die Kekse goldbraun und fest sind. Etwas abkühlen lassen. 125 g Puderzucker und 1/2 TL Zimt sorgfältig mischen. Nie noch warmen Bällchen in der Mischung wälzen, dann auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Bei Bedarf mehr Puderzucker und Zimt zugeben. Nach dem Abkühlen jedes Bällchen noch einmal in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.