

Reli.kreativ

Freut euch!
Weihnachtsfreude überall

**Reli.kreativ - kreative Ideen
zur Auseinandersetzung mit Glaubensthemen**

Bei „Reli.kreativ“ findest du Anregungen, wie du dich – gemeinsam mit Kindern – kreativ mit Glaubensthemen auseinandersetzen kannst. Zu jedem Thema gibt es ein Gebet, eine Mal- oder Bastelanleitung, ein Bewegungsspiel oder andere Elemente zum Tun und Erleben.
Viel Spaß!

Freut euch! – Weihnachtsfreude überall

Es geht auf Weihnachten zu!
Freust du dich schon?
Worauf denn besonders?

Der dritte Adventsonntag wird auch „Gaudete“-Sonntag genannt.
„Gaudete“, das heißt „Freut euch!“. Das soll besonders die Vorfreude auf das nahende Weihnachtsfest zum Ausdruck bringen. Mehr als die Hälfte des Advents ist schon vorüber. Am Adventkranz steht die eine rosa Kerze für diesen Sonntag.

Wir haben heute ein paar Ideen für dich, wie du dich ganz freudig auf Weihnachten einstimmen kannst.

**Spiel: Fröhlich sein und Danke sagen
(nach dem Spiel „Ich packe meinen Koffer“)**

Überlegt euch Dinge, die euch Freude bereiten und für die ihr dankbar seid.

Jemand beginnt mit: „Ich danke für...“. Die darauffolgende Person wiederholt den ersten Dank und sagt noch einen eigenen dazu: „Ich danke für ... und für ...“. So geht es immer weiter!
Viel Spaß!

*Joy
To the
World*





Weihnachtsduft: Bratäpfel, Kekse und Punsch

Weihnachtsduft ist ein ganz besonderer Duft!

Bratäpfel

Du brauchst:

- Äpfel
- Butter (vegane Alternative: Margarine oder Kokosöl)
- Zucker
- Apfelsaft

Für die Fülle:

- geriebene Nüsse oder Mandeln
- Zucker
- etwas Milch oder weiche Butter (vegane Alternative: Getreidedrink, Margarine oder Kokosöl)
- etwas abgeriebene Zitronenschale (du kannst je nach Vorlieben auch Zimt, Rosinen oder andere getrocknete Früchte, Marzipan oder anstatt des Zuckers Honig dazugeben)

Wasche die Äpfel, schneide den oberen Teil mit dem Stängel wie einen Deckel ab und steche das Kerngehäuse aus. Röste die geriebenen Nüsse kurz in der Pfanne an und lasse sie abkühlen. Vermenge die Nüsse mit Zucker, Milch bzw. Butter und etwas Zitronenzeste, bis eine Masse entstanden ist. Fülle die Masse in die Äpfel. Stelle die Äpfel in eine feuerfeste Backform, bestreiche sie oben mit etwas Butter, streue Zucker darauf und gieße auf den Boden der Backform etwas Apfelsaft.

Backe die Äpfel ca. 20 Minuten bei 220°.

Einfaches Keks-Rezept

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 500 g Mehl
- 2 Eier
- ½ Pkg. Backpulver

je nach Belieben:

- Zuckerglasur aus Staubzucker und Zitronensaft oder Schokoglasur
- Zucker- oder Schokoladestreusel, Zuckerperlen etc.

Zutaten vegan:

- 250 g Margarine
- 140 g Staubzucker
- 250 g Mehl
- 150 g gemahlene Mandeln



Vermenge die weiche Butter mit Zucker [und Eiern], füge die restlichen trockenen Zutaten hinzu und knete die Masse zügig durch. Lass den Teig mindestens eine Stunde ruhen.

Rolle den Teig auf einer bemehlten Fläche aus und stich beliebig Kekse aus.

Backe die Kekse auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180° 5-8 Minuten. Behalte die Kekse dabei stets im Auge, sonst werden sie schnell zu dunkel!

Wenn du eine Zuckerglasur machen möchtest, vermenge Staubzucker mit Zitronensaft, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Du kannst aber auch Schokoglasur nehmen.

Trage die Glasur auf die Kekse auf, verziere sie mit Zuckerstreudeko und lass sie trocknen.

Guten Appetit!



Genieße zu den Keksen einen Tee oder einen alkoholfreien Punsch!

Punsch-Rezept für 4 Personen

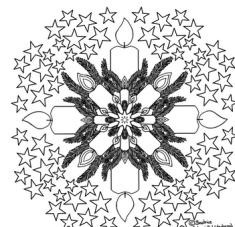
Du brauchst:

- 3 Beutel Früchtetee
- 1 Beutel Schwarztee
- Orangensaft
- Saft von 1 Zitrone
- Honig oder Zucker
- Zimtstange und Nelken

Koche 1 Liter Wasser auf und hänge die Teebeutel hinein. Gib nach Belieben eine Zimtstange und zwei-drei Gewürznelken dazu. Wenn der Tee fertig gezogen ist, nimm die Teebeutel und die Gewürze heraus. Füge nun Saft, Honig oder Zucker hinzu!



Advent-Mandala



Wir laden dich ein, dir ein wenig Zeit zu nehmen und das beigefügte Advent-Mandala auszumalen. Du findest es auf der nächsten Seite zum Ausdrucken!

Mandalavorlage: Beatrice Schmidt-Wetscherek

Impressum:

Reli.kreativ – Junge Kirche Erzdiözese Wien
2020/21, überarbeitet 2024/25

zusammengestellt von Christine Loibl-Zonsits, unter Mitarbeit von: Beatrice Schmidt-Wetscherek, Clara Schumann, Daniela Ernhofer, Marie-Luise Kapeller und Monika Wieland, Grafik: Claudia Dießner, Christine Loibl-Zonsits

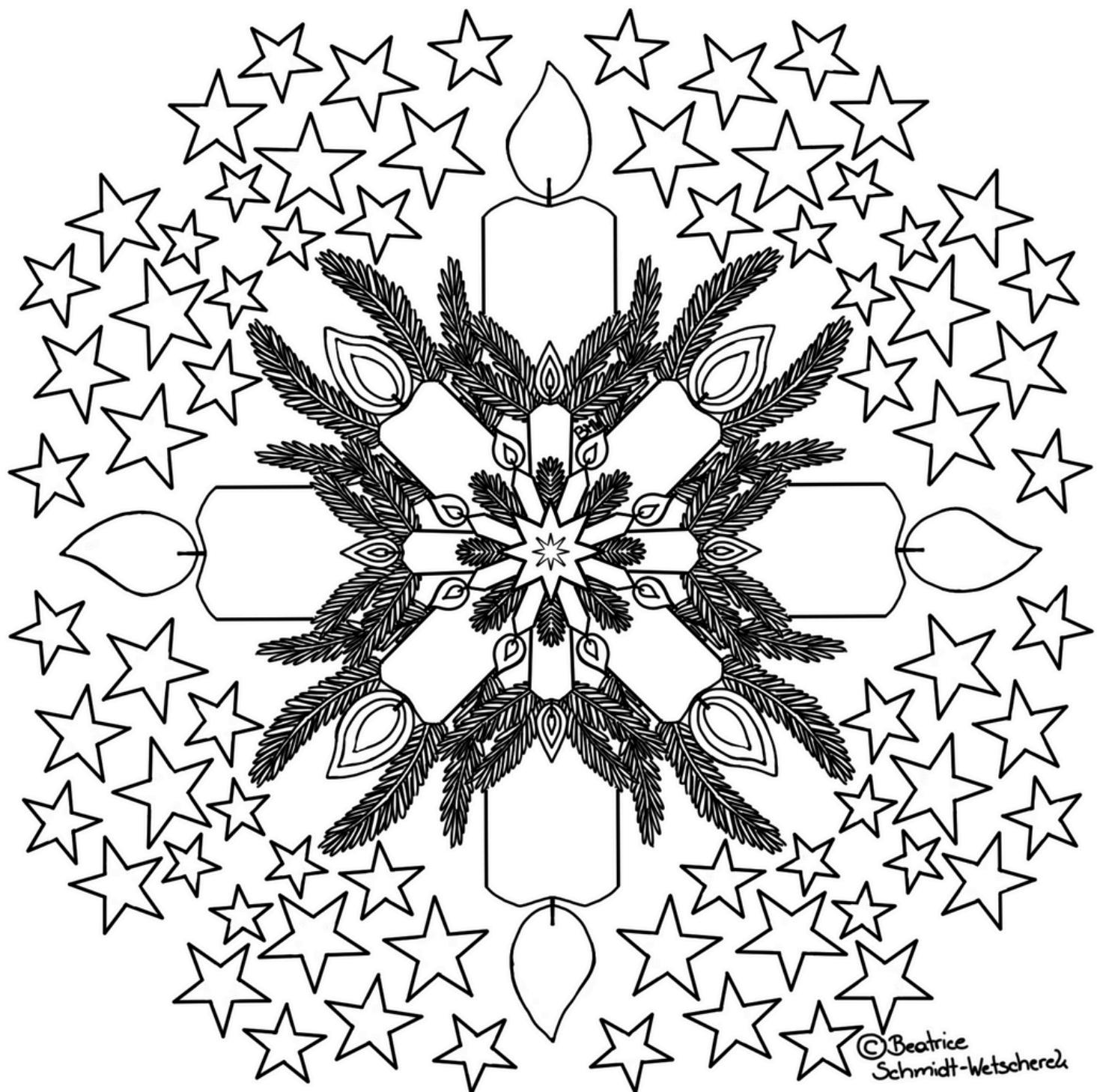
Dazu kannst du weihnachtliche Musik hören oder singen.

Liedvorschlag:

“Ich bin so kribbel-krabbel-fröhlich”
von Birgit Minichmayr

Bei den “Liedertestern” kannst du es dir anhören:





© Beatrice
Schmidt-Wetscherek