

Wir kochen Marillenmarmelade ein...



...und backen Knäckebrot gemeinsam



Anfang der Woche haben wir Marillenmarmelade und Knäckebrot selbst gemacht. Wir mussten alle Zutaten in eine große Schüssel wiegen und dann gut umrühren. Den Teig haben wir auf einem Blech glattgestrichen und in den Ofen geschoben. Kurze Zeit später holten wir ein lecker duftendes Knäckebrot aus dem Backofen.



In der Zwischenzeit haben wir die Marillen in kleine Stücke geschnitten und alle in einen Topf gegeben. Sobald die Marillen weich gekocht waren, konnten wir sie mit dem Stabmixer ganz klein pürieren. Zucker und Zitronensaft dazu und gut umrühren... fertig war die köstliche Marillenmarmelade. Sobald alle Gläser befüllt waren, durfte natürlich auch eine kleine Kostprobe nicht fehlen. Mmmhmmm, war das lecker!

Die Marmelade und das Knäckebrot werden in unsere Erntedanksäckchen eingefüllt und am Sonntag bei der Erntedankmesse in der Kirche geweiht.

