

## Wir backen ein Ramadan-Brot

Am Donnerstag, den 16. Mai kam Hala, die Mutter von Nassr und Karam, zu uns in die Einrichtung. Hier backten wir gemeinsam ein Ramadan-Brot.



Hierbei erklärte uns Hala, was Ramadan eigentlich bedeutet.



## **Der Ramadan ist einer der bekanntesten islamischen Feiertage**

Je nach Jahr dauert der Fastenmonat Ramadan 29 oder auch 30 Tage. Im Jahr 2019 beginnt er am Abend des 05. Mai und endet am 03. Juni.

Einmal im Jahr ist in vielen muslimischen Familien alles anders als sonst. Dann steht das Frühstück schon auf dem Tisch lange bevor es hell wird. Fast jeder isst eine Scheibe Brot mehr als sonst und trinkt vor allem viel, denn zwischen der Morgendämmerung und Sonnenuntergang gibt es im Ramadan nichts zu essen und zu trinken. Außerdem gelten in der Fastenzeit auch noch andere Regeln.

Im Ramadan wollen viele Muslime einmal besonders über ihren Glauben nachdenken und Allah näher kommen. Dieses Fasten ist für Muslime ein wichtiges Gebot.

***Danke Hala, dass du bei uns warst! ☺***



### Hala's Ramadan-Brot-Rezept

- 1 Becher warme Milch
- 2½ Becher Mehl
- ¾ Becher Zucker
- 1 Päckchen Hefe
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Esslöffel Butter
- 2 Becher Joghurt (je 150 g)
- ½ Becher Öl

- 1 Esslöffel Mahleb
  - 1 Teelöffel Anis gemahlen
  - 1 Teelöffel Fenchel gemahlen
- } gibt es im Orientmarkt

Alles vermischen und gut durchkneten und gehen lassen

#### Guss:

1 Becher Zucker und ½ Becher Wasser ca. 10 Minuten köcheln lassen (man kann auch ein paar Tropfen Rosenwasser oder Zitronensaft dazugeben), abkühlen lassen!

Auf dem Backblech aus dem Teig ein Fladenbrot formen, Ein Ei mit etwas Milch mischen und das Brot damit bestreichen. Mit Sesam und schwarzen Sesam bestreuen.

Bei 180 – 200 Grad/Celsius – Ober – Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Danach noch heiß mit der Zuckerlösung bepinseln.