Matzen-Rezept

Beim letzten Abendmahl aß Jesus mit seinen Jüngern Brot und trank Wein. Das Brot war ein besonderes Brot. Schon im Alten Testament, in Zeiten von Mose, ist von diesem Brot die Rede. Es heißt: Matzen. Matzen ist ein ungesäuertes Brot. Es benötigt wenige Zutaten und ist einfach zu machen. Ich lade euch ein, die Matzen in eurer Familie gemeinsam zu backen. Am Abend könnt ihr dann gemeinsam die Matzen essen und die Zeit als Familie genießen. Guten Appetit!

Zutaten für sechs Matzen: 200 g Mehl, 1 Prise(n) Salz, 80 ml Wasser

Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 200 Grad vor, damit die Matzenbrote schnell knusprig werden. Für besonders knusprige Matzen kannst du das Backblech mit vorheizen.
2. Mische in einer Schüssel Mehl und Salz.
3. Gebe nach und nach das Wasser zu dem Teig – je nach Mehlsorte brauchst du eventuell etwas mehr oder weniger. Knete den Teig für etwa drei Minuten.
4. Lege zwei Backbleche mit Backpapier aus.
5. Teile den Teig in sechs Kugeln und rolle diese zu dünnen Fladen aus.
6. Verteile die Fladen auf die Bleche und stich sie mit einer Gabel mehrmals ein.
7. Backe die Matzenbrote bei 180 Grad Umluft für etwa zehn Minuten, bis sie leicht gebräunt sind. Alternativ kannst du die Bleche auch nacheinander bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Matze kannst du entweder warm aus dem Ofen oder kalt essen. Die ofenfrischen Matzenbrote sind noch weich, beim Abkühlen werden sie jedoch hart, etwa wie Knäckebrot. Besonders gut schmeckt frisches Matzenbrot mit Olivenöl bestrichen.