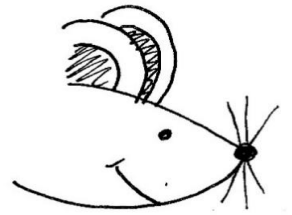




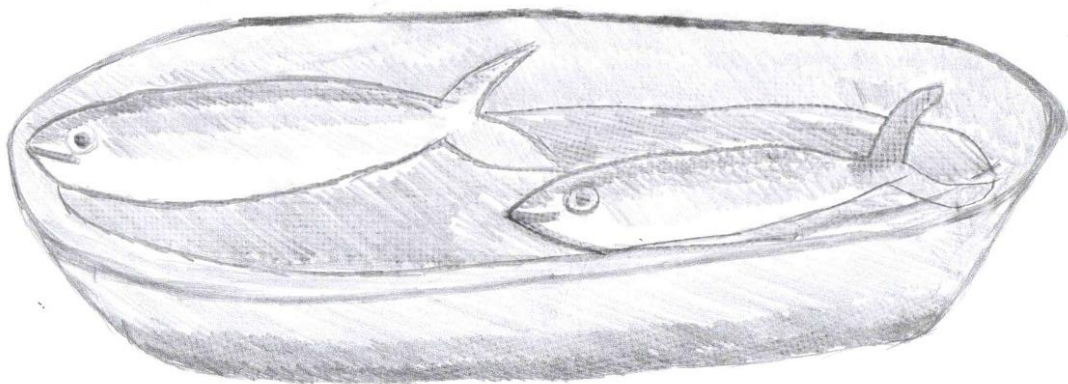
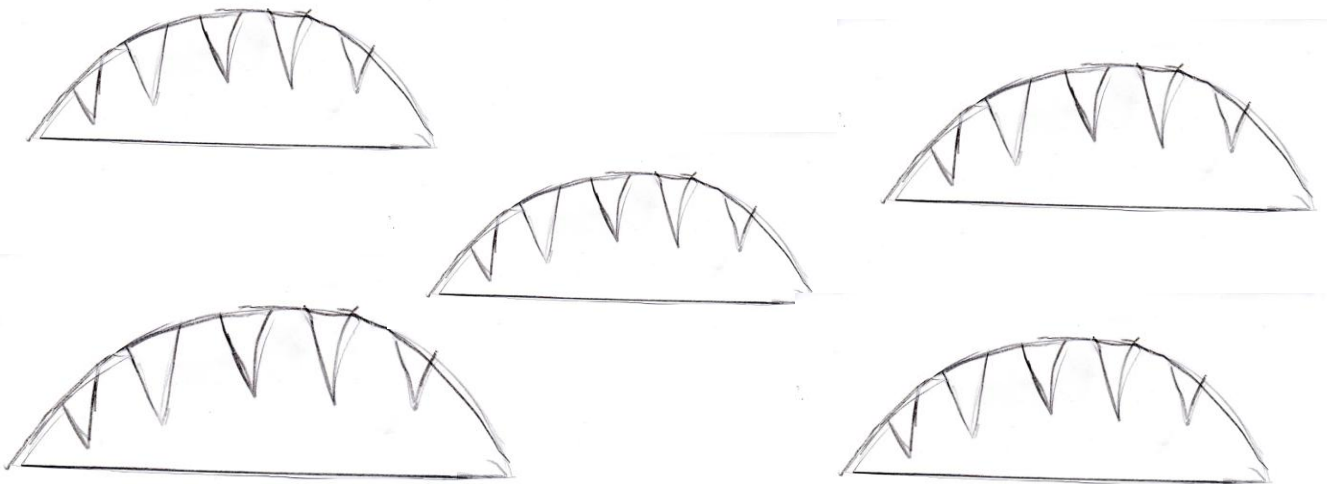
DIE KIRCHENMAUS

Eine Zeitung von Kindern
für Kinder



Ausgabe 78 -
Oktober 2026

Fünf Brote und zwei Fische....



...ja was ist das für so viele?

Lukas 9,10-17



Quelle: www.familien234.de - Ausmalbild zum 18. Sonntag im Jahreskreis A, Mt 14, 13 - 21

Wenn jeder gibt, was er hat, dann werden alle satt!

Liebe Erstkommunionkinder, wir wünschen Euch eine wunderbare Zeit der Vorbereitung!

Unsere schönsten Erinnerungen an den Erstkommunion-Weg:

Die
Kirchenführung

...dass wir den
Glockenturm
besteigen durften

Das Kerzenbasteln

Die gemeinsamen
Gruppenstunden

Miteinander
spielen

Der
Lagerfeuergottesdienst
mit Stockbrot grillen



Rezepte - das kann man aus übrigem Brot alles machen:



Brotcroutons

Wenn ihr alte Brotscheibe habt, dann entfernt die Rinde.
Dann schneidet ihr die Scheiben in Würfel. Danach ^{gebt} ihr
sie in eine Pfanne mit heißem Fett. Dort backt ihr sie, bis
sie knusprig sind. Jetzt könnt ihr sie z.B. in einem Salat
mischen.

Brotpudding

Zutaten (für ca. 8 Portionen)

- 300 g Älteres Weißbrot / andere Brotsorten oder Milchbrötchen (auch gemischtes Brot)
- 200 g Zucker
- 250–500 ml Milch (je nach gewünschter Festigkeit, ca. 250 ml bis 500 ml)
- 1 Prise Zimt
- 1 Beutel Vanillezucker (oder das Mark einer Vanilleschote)
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 5 Eier
- Etwas Butter oder Fett für die Auflaufform

Zubereitung

1. Vorbereitung: Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform gründlich mit Fett oder Butter austreichen.
2. Brot zerkleinern: Das Brot oder die Brötchen in kleine Würfel oder Scheiben schneiden. (Wer es ganz fein mag, schneidet vorher die Kruste ab).
3. Milchlösung erwärmen: Die Milch mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Zimt in einem Topf leicht erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat.
4. Brot einweichen: Die warme Milchlösung über das klein geschnittene Brot gießen. Alles gut durchrühren und kurz stehen lassen, bis das Brot die Flüssigkeit komplett aufgesaugt hat.
5. Puddingpulver und Eier unterrühren: Das Puddingpulver unter die eingeweichte Masse rühren. Die 5 Eier trennen oder direkt unterrühren (für eine besonders cremige Masse die Eier vorher kurz verquirlen oder unterrühren).
6. Backen: Die vorbereitete Brot-Pudding-Masse in die gefettete Auflaufform füllen. Im Ofen bei 200 °C für ca. 35 bis 45 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und die Masse gestockt ist.

Warm oder abgekühlt servieren – schmeckt pur oder hervorragend mit einer warmen Vanillesoße.

Bilder Rätsel

6 Fehler



Lösung auf
der Rückseite



DIE KIRCHENMAUS
Eine Zeitung von Kindern
für Kinder



Du malst oder
schreibst gerne
oder hast lustige
Ideen? Dann bist
du bei uns richtig!

Macht doch einfach mit bei der nächsten Kirchenmaus-Ausgabe!
Jede/-r kann ab dem Erstkommunion-Jahr dabei sein.

Probiert es einfach aus!

Der nächste Termin ist am 23.10.2026 um 15.30 Uhr im Pfarrheim.

Wir bereiten die nächste Ausgabe vor.

Außerdem kann an diesem Tag jeder der mag, eine Tasse oder eine Schüssel bemalen.

Wenn Ihr Fragen habt, dann schreibt an rut.alker@web.de oder eine sms an 0177-7803401.



Wusstet ihr das?

Halloween wird am 31. Oktober gefeiert und ist die Abkürzung für All Hallows' Eve. Übersetzt: Der Abend vor Allerheiligen.

Eigentlich kommt Halloween aus Irland, also aus Europa. Dort feierten die Einwohner Irlands, die Kelten, schon vor vielen Hundert Jahren dieses Fest. Sie glaubten, dass am Abend des 31. Oktobers die Toten auf die Erde zurückkehrten, um den Lebenden Streiche zu spielen.

Deswegen sind die meisten Halloweenkostüme gruselig. Die Kelten hofften, dass die Toten dann an ihnen vorbeigehen und sie nicht als Lebende erkennen.

Das Fest wurde dann in den USA beliebt. Es ist dort ähnlich wichtig wie woanders Karneval. Um das Jahr 2000 kam Halloween langsam auch zu uns.

Halloween ist heute die Nacht der Geister und Gespenster, die an Haustüren klingeln und den Leuten Angst einjagen wollen. Aber mit ein paar Süßigkeiten lassen sich die Geister schnell besänftigen und spielen den Leuten keine Streiche.

Das Halloween-Symbol ist der ausgehöhlte Kürbis. Er heißt Jack O'Lantern. Dazu gibt es eine Legende:

Der Schmied Jack war ein Trinker und Betrüger. Seine Seele hatte er für die Zeit nach seinem Tod dem Teufel verkauft. Eines Tages, an einem 31. Oktober, kam der Teufel und wollte Jacks Seele holen. Jack hatte es sich aber anders überlegt. Er wollte nicht mit dem Teufel gehen. Er bat den Teufel, ihm einen letzten Apfel zu pflücken. Als der Teufel auf dem Baum saß, ritzte der listige Jack ein Kreuz in den Stamm. Damit war der Teufel gefangen. Jack versprach, ihn herunterzulassen, wenn er auf seine Seele verzichtete.



Aber nach seinem Tod fand Jack keinen Platz im Himmel. Er hatte im Leben zu viel betrogen. Auch in der Hölle wollte ihn keiner haben, denn er hatte den Teufel übers Ohr gehauen.

Der Teufel hatte Mitleid mit Jack. Er schenkte ihm eine ausgehöhlte Rübe mit einem glühenden Stück Kohle. Die Rübe diente Jack als Laterne bei seiner ewigen Wanderung in der Dunkelheit zwischen Himmel und Hölle. Später nahmen die Menschen statt der Rübe einen Kürbis und nannten ihn Jack O'Lantern.

Die nächsten Gottesdienste für Familien:

- 08.11.2026, 11 Uhr** Familiengottesdienst zum Patrozinium
13.11.2026 17 Uhr St. Martinsfest hinter dem Pfarrheim
13.12.2026, 11 Uhr Familiengottesdienst zum dritten Advent

Lösungen des Rätsels:



Schon mal vormerken:

Den **ökumenischen Kinderbibeltag**
wird es wieder am Buß- und Bettag
geben, also am
Mittwoch, den 18. November 2026
von 8.30-14.00 Uhr
im **Pfarrheim Maria Himmelfahrt**

Mehr in Kürze unter

www.pv-allach-untermenzing.de

Impressum:

Lena Aßner
Peter Janauschek
Julia Karl
Sophia Oppold

Ich hoffe, es hat
euch gefallen –
bis zum nächsten
Mal!

