Juni – August 2017

kontakt.

Konfirmiert wurden: Laura Scheu, Zoe Paternoster und Laura Sälzer.

DANKE!

■ Wir möchten uns hiermit bei allen bedanken, die uns mit Glückwünschen und Geschenken zu unserer Konfirmation erfreut haben! Auch im Namen unserer Eltern. Dank auch an unseren Pfarrer sowie an alle, die zum Gelingen des Festgottesdienstes am 7. Mai 2017 in Elnhausen beigetragen haben. Sie haben diesen Tag auf vielfältige Art und Weise zu einem besonderen Erlebnis für uns werden lassen.

Es grüßt Sie der Konfirmationsjahrgang aus Elnhausen 2017!

PFARRAMT
Pfarrer Dr. Matti Schindehütte
VORSITZENDER DER KIRCHENVORSTÄNDE
Stöckelsbergweg 4
Telefon: (06420) 7420
Sprechzeiten nach Vereinbarung

KIRCHENVORSTÄNDE
Bettina Bähr
STELLV. VORSITZENDE ELNHAUSEN
(06420) 581

Katharina Blöcher
STELLV. VORSITZENDE WEHRSHAUSEN
(06421) 35599

ORGANISTIN
Sabine Barth, (06421) 32218

KÜSTERIN ELNHAUSEN
Margitta Schmidt-Hudel
(0171) 1673807

KÜSTER WEHRSHAUSEN
André Kliebisch, (0172) 6624208

FRIEDHOF ELNHAUSEN
Jürgen Kirch, (0176) 37384923

IMPRESSUM *Herausgeber: Kirchenvorstände der Ev. Kirchengemeinden Elnhausen-Dagobertshausen und Wehrshausen. V.i.S.d.P.: Pfarrer Dr. Matti Schindehütte, (1000 Ex.) Sie haben Anregungen und Ideen?*

KLEINER CHOR EUPHONIA
Raphael Glade, (06420) 822306

JUNGSCHAR & TEENIE-KREIS
FRAUENTREFF
Heike Junck, (06420) 960140

KRABBELGRUPPE
KONTAKT: Tanja Paternoster,
(06420) 6448

DIAKONIESTATION
Rotenberg 58, (06421) 35380

FREIWILLIGENKOORDINATION
Bettina Bähr (06420-581),
Ruth Heinz, Heike Junck

PROJEKTGRUPPEN
ANDERE GOTTESDIENSTE
Hildegard Hampel, (06420) 1862

BESUCHSDIENST
Pfarrer, (06420) 7420

FAHRDIENSTE
Ruth Heinz, (06420) 548
Katharina Blöcher, (06421) 35599

FLÜCHTLINGE IM KIRCHSPIEL BEGLEITEN
Pfarrer, (06420) 7420

ÖKUMENE (ER)LEBEN
Ulrich Welter, Hermann Günzel
(06421) 35842

Ihr Engagement gestaltet Kirche!

WORT DES PFARRERS

GOTT SAGT: „ICH BIN FÜR EUCH DA“

■ Im Altarbild der Elnhäuser Pfarrkirche wird rechts oben die Geschichte vom brennenden Dornbusch dargestellt (2. Mose 3,1-14). An dieser Geschichte faszinieren mich drei Dinge:
1. Die Schuhe von Mose.
2. Seine Zweifel.
3. Der Name von Gott.

Ja, die Schuhe von Mose faszinieren mich – nicht der brennende Dornbusch. Denn es gibt Erklärungen für das Phänomen der brennenden Wüstenpflanze. Weil wir Heiliges kaum noch erkennen, haut uns nichts mehr vom Hocker. Ehrfurcht und Anbetung haben sich viele abgewöhnt. Schlechte Erfahrungen haben uns geprägt. Wahrscheinlich gerade deswegen faszinieren mich die Schuhe von Mose, die er auszieht, um zu entschleunigen und Begegnung zu ermöglichen.

Sein offener Zweifel holt mich ab: Da hört einer Gottes Stimme, aber anstatt nun still und fromm zu werden, fängt Mose eine Diskussion an. Da kann der Dornbusch brennen und Gott reden, wie er will – Mose fragt lieber noch einmal genau nach. Je bildlicher man sich das vorstellt, desto mehr muss man schmunzeln. Ein göttlicher Humor.
Aber dann wird es ernster: Gott sagt Mose seinen Namen. Und damit auch uns. Dieser Name ist Programm: Gott heißt so viel wie „Ich bin für euch da“. Andere Bibelübersetzungen umschreiben diese hebräischen Worte ähnlich – nämlich nicht als einen festen Begriff, sondern eher als Ereignis: „Ich bin, der ich sein werde“. Das ist die Botschaft und das Programm von Gottes Namen: Gott lässt sich nicht auf ein Wort oder eine Formel oder eine Erklärung festnageln. Sondern Gott zeigt sich immer wieder neu und überraschend, immer nah bei uns. Nicht nur in der Kirche.

Ich wünsche Ihnen eine gesegnete Zeit, mit viel Raum für heilige Begegnungen.

Ihr Pfarrer Schindehütte

WALDSCHLÖSSCHEN

DAGOBERTSHAUSEN

Wertiger historischer Landgasthof

Charmantes Restaurant mit 80 Plätzen

Gemütliche Kaminecke

Regionale Gerichte

Saisonale Mittags- und Abendkarte

Kaffeespezialitäten und hausgemachter Kuchen

Sommergarten und Kinderspielplatz

Wir verwenden Produkte der Region und des eigenen Anbaus

Dagobertshäuser Straße 12 · 35041 Dagobertshausen
Telefon: 06421/17 50 271 · www.waldschloesschen-dagobertshausen.de

ENDLICH KONFER!

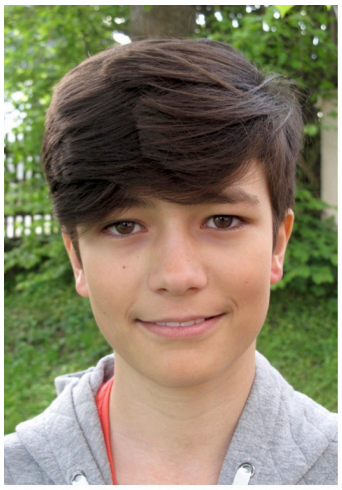
■ 16 neue Konfirmandinnen und Konfirmanden treffen sich seit Mai dienstags zum Konfirmandenunterricht. In diesem Jahr wieder in Zusammenarbeit mit Weitershausen. Im kommenden Jahr werden elementare Texte des christlichen Glaubens besprochen, Lieder gesungen, mindestens 25 Gottesdienste besucht und einige davon mitgestaltet.

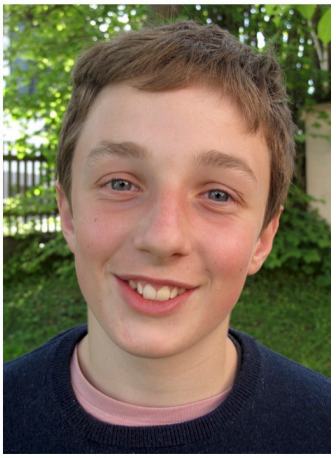
Welches Bild gehört zu welchem Namen?

Emily-Sophie Briel, Pia Döringer, Tim Fricke, Katharina Gaitzsch, Roman Gronen, Aaron Lauterbach, Patricia Merkert, Jannik Merte, Elisa Muth, Johanna Rinke, Ben Rokitzki, Lasse Siener, Tobias Treml, Charlotte Uellner, Amata von Truchseß, Felix Zerahn.

Der Begrüßungsgottesdienst findet statt am 18.06.2017

um 9:30 Uhr in Elnhausen und um 11:00 Uhr in Wehrshausen!





GUTKAUF

Lebensmittel

Cibrail Piskin

Am Denkmal 4 35041 Marburg - Elnhausen

Telefon (06420) 7485

Öffnungszeiten: **Montag bis Freitag 08:00 - 18:00 Uhr**
Samstag 07:30 - 13:30 Uhr

Schneider GmbH

GAS - HEIZUNG - SANITÄR
SOLAR - PHOTOVOLTAIK

Sankt-Florian-Straße 5

35041 Marburg - Elnhausen

Telefon : 0 64 20 / 83 92 55
Fax : 0 64 20 / 83 92 56

Ihr Fachmann für Heizungen

Bei uns sind Sie immer in guten Händen

WELTGEBETSTAG

EINE NACHLESE (FOTOS SIEHE EINBAND)

■ In Elnhausen konnten wir in diesem Jahr den 32. Weltgebetstagsgottesdienst feiern. Im Januar starteten die Vorbereitungen. Zunächst mit einer Ländervorstellung, zu der alle Gemeindemitglieder eingeladen waren. Dann folgten vier weitere Abende mit den Frauen des Gottesdienstteams. Besonders schön war es, dass zwei neue Frauen in diesem Jahr das altbewährte Team bereicherten. Neben der Vorbereitung des Gottesdienstes wurden im Vorfeld auch schon verschiedene Rezepte ausprobiert. Eine Kostprobe der bewährten Rezepte finden sie ebenfalls in diesem Heft.

Der Gottesdienstentwurf wurde dieses Jahr von Frauen von den Philippinen vorbereitet. Es ist jedes Jahr sehr interessant zu erleben, wie unterschiedlich die Gottesdienste von den Frauen der verschiedenen Länder erarbeitet werden und wie sie es immer wieder schaffen, neben den Informationen auch ganz viel von ihrer Kultur und religiösen Tradition einzubringen.

Der Weltgebetstagsgottesdienst fand dann am Freitag, 3. März, in gewohnter Weise statt. Der Altar und der Gottesdienstraum waren wunderschön mit landestypischen Früchten, Fächern und Batiktüchern geschmückt. Zu Beginn übte unsere Kantorin Sabine Barth die Lieder mit uns ein. An dieser Stelle möchten wir uns auch ganz herzlich bei Herrn Michael Hüther (Musikhaus am Biegen) bedanken, der uns ein E-Piano zu Verfügung gestellt hat. Im Gottesdienst kamen wieder Frauen verschiedener Generationen zu Wort und konnten uns ihre Freude, aber auch Probleme aufzeigen.

Als Erinnerung an den Gottesdienst konnte jeder Gottesdienstbesucher ein Tütchen Reis mit nach Hause nehmen und so zu Hause bei dem nächsten Reisge-

richt den Gottesdienst und das Gehörte noch einmal nachklingen lassen.

Der Gottesdienst endete mit dem traditionellen Treffen auf der Empore. Die zuvor erprobten Rezepte konnten nun alle Gottesdienstbesucher genießen.

Herzliches Dankeschön allen, die sich an der musikalischen Gestaltung, dem Schmücken der Kirche, dem Backen von Kuchen und vielen anderen, für die meisten fast unsichtbaren, aber doch spürbaren Vorbereitungen und Nachbereitungen beteiligt haben.

Auch in diesem Jahr fand, nun schon zum neunten Mal, ein Familiengottesdienst statt, der das Thema Weltgebetstag und das Weltgebetstagsland aus der Sicht der Kinder aufarbeitet. Nachdem die Jungschar aus Elnhausen schon einen Nachmittag in Dilschhausen zum Thema Philippinen mit den Kindern des Kindergottesdienstes aus Weitershausen und Dilschhausen verbracht hatten, wurde der Familiengottesdienst in Elnhausen gefeiert.

Mit vielen Bildern und Infos konnten die Besucher sich ein Bild vom Leben der Kinder auf den Philippinen machen.

Ein herzlicher Dank für die Mitwirkung bei der Vorbereitung und Durchführung gilt den Mitarbeiterinnen des Kindergottesdienstteams und Pfarrerin Weigel. Ein herzliches Dankeschön gilt auch in diesem Jahr allen Kuchenbäckerinnen, die uns einen Teil der Kuchen vom Freitagsgottesdienst zur Verfügung stellten, sodass auch die Besucher des Familiengottesdienstes noch einmal mit allen Sinnen das fremde Land erfahren konnten.

Heike Junck

Unser Unternehmen erledigt alle
anfallenden Arbeiten rund um's Haus.
Ob innen oder außen, wir sind
der richtige Ansprechpartner für Sie.

Schnell – Preiswert – Zuverlässig

Sprechen Sie uns an!

Wir fangen da an, wo andere aufhören!

ALLROUND-HAUSMEISTER-SERVICE-GÜNTHER

„Alles rund ums Haus"

Jens-Uwe Günther, 35041 Marburg-Elnhausen
Tel.: / Fax: 06420-83 91 33

IHRE GESUNDHEIT
LIEGT UNS AM ...

WEIDENBORN
APOTHEKE

Petra Bremer

Weidenbornstr. 6
35041 Elnhausen
Telefon / Fax: 06420 / 518
www.weidenborn-apotheke.de
info@weidenborn-apotheke.de

DATUM	ELNHAUSEN	WEHRSHAUSEN
Juni		
Pfingsten 04.06.2017	**9:30 Uhr** Ev. Messe	**11:00 Uhr** Abendmahlsgottesdienst
Pfingstmontag 05.06.2017	**11:00 Uhr** Ökumenischer Gottesdienst am Schlossberg	
Trinitatis 11.06.2017	**09:30 Uhr** Predigtgottesdienst	- - -
1. So. n. Trinitatis 18.06.2017	**9:30 Uhr** Begrüßung der neuen Konfirmanden mit Kirchenkaffee	**11:00 Uhr** Begrüßung der neuen Konfirmanden
2. So. n. Trinitatis 25.06.2016	**9:30 Uhr** Abendmahlsgottesdienst	- - -
Juli		
3. So. n. Trinitatis 02.07.2017	**9:30 Uhr** Predigtgottesdienst	**11:00 Uhr** Predigtgottesdienst
4. So. n. Trinitatis 09.07.2017	**9:30 Uhr** Predigtgottesdienst	- - -
5. So. n. Trinitatis 16.07.2017	**9:30 Uhr** Predigtgottesdienst	**11:00 Uhr** Predigtgottesdienst
6. So. n. Trinitatis 23.07.2017	**9:30 Uhr** Predigtgottesdienst	- - -
7. So. n. Trinitatis 30.07.2017	**9:30 Uhr** Predigtgottesdienst	**11:00 Uhr** Predigtgottesdienst

Wir bieten: Fahrdienst zum Gottesdienst!

EH: Heinz (06420) 548, DH: Justi (06421) 35500, WH: Blöcher (06421) 35599

DATUM	ELNHAUSEN	WEHRSHAUSEN
August		
8. So. n. Trinitatis 06.08.2017	**9:30 Uhr** Predigtgottesdienst mit Kirchenkaffee	- - -
9. So. n. Trinitatis 13.08.2017	**9:30 Uhr** Predigtgottesdienst	**11:00 Uhr** Predigtgottesdienst
Montag 14.08.2017	**9:00 Uhr** Schulanfang	**11:00 Uhr** Schulanfang
10. So. n. Trinitatis 20.08.2017	**9:30 Uhr** Predigtgottesdienst	- - -
Samstag 26.08.2017	**11:00 – 15:00 Uhr** Konfi-Cup am Stöckelsberg Mannschaften aus dem Kirchenkreis Marburg	
11. So. n. Trinitatis 27.08.2017	**9:30 Uhr** Predigtgottesdienst mit Kirchenkaffee	**11:00 Uhr** Predigtgottesdienst
September		
12. So. n. Trinitatis 03.09.2017	**9:30 Uhr** Predigtgottesdienst	**11:00 Uhr** Predigtgottesdienst

Gottesdienste zum Schulanfang
Montag, 14. August 2017
09:00 Uhr Elnhausen
11:00 Uhr Wehrshausen

Gärtnerei Blumenhaus

Link

Überprüfter Fachbetrieb
Friedhofsgärtnerei

Grabgestaltung · Grabpflege · Floristik

Marburg · Neuhöfe 6
Tel.: (0 64 21) 33 257
Geschäftszeiten
nur April und Mai:
Mo. - Sa. 8.30 - 13.00 Uhr

Marburg · Ockershäuser Allee 12
Tel.: (0 64 21) 16 65 89
Geschäftszeiten:
Mo. - Fr. 8.00 - 18.00 Uhr
Sa. 8.00 - 14.00 Uhr
So. 10.00 - 12.00 Uhr

Grabmalkunst

Gebrüder Reinhard

Inhaber: Heinrich und Jürgen Reinhard

Bildhauer und Steinmetzmeister
Werkstätte für moderne Grabmale
Steinmetz- und Marmorarbeiten

Heinrich und Jürgen Reinhard - Kasseler Str. 5 - 35094 Lahntal Göttingen

Telefon: 06423 - 7391 Fax: 06423 - 4990

Bewegung tut dem Körper und der Psyche gut!
Beweg Dich doch auch und mach mit bei der

Seniorengymnastik im Sitzen

Wir treffen uns jeden Mittwoch von 9:45-10:45 Uhr im Bürgerhaus Wehrshausen und bewegen Finger, Hände, Arme, Schulter, Beine und Füße nach dem Takt einer eingespielten Musik.

Auch der Kopf wird nicht vergessen: Kleine Gedächtnisübungen kommen hier zum Einsatz. Diese körperlichen Betätigungen helfen, den Kreislauf anzuregen, verbessern die Sauerstoffaufnahme und tragen zum allgemeinen Wohlbefinden bei. Sie zweifeln noch? Dann kommen Sie doch zu einer Schnupperstunde vorbei!

Für wen? Für ältere und leicht behinderte Mitbürger
Wo? Bürgerhaus Wehrshausen
Wann? Mittwoch von 9.45 bis 10.45 Uhr
Kleidung: Bequeme Straßenkleidung
Kosten: 5,00 €/Std., Schnupperstunde kostenlos
Ansprechpartner: Heinrich Junk Tel. 06421/35245
Leitung: Ergotherapeutin Andrea Winter

FACHWERK
Sanierungsgesellschaft mbH

Pfaffenberg 3 · 35041 Elnhausen · ☎ (0 64 20) 9 33 03
Fax (0 64 20) 9 33 05
Marburg · ☎ (0 64 21) 6 23 04
e-mail: fachwerk-holzbau@t-online.de

JUNGSCHAR
Gemeindesaal im Pfarrhaus
Sa., 15:00-16:30 Uhr

TEENIEKREIS
Gemeindesaal im Pfarrhaus
Fr., 18:00-19:00 Uhr

KRABBELGRUPPE
nach Vereinbarung

FRAUENTREFF
Treffpunkt:
Gemeindesaal im Pfarrhaus
Mi., 15.09.2017, 15:00 Uhr

KONFIRMANDENUNTERRICHT
Pfarramt Elnhausen.
Di., 16:30-18:00 Uhr

Hotel-Restaurant
DAMMÜHLE
bs Gastronomie OHG
Dammühlenstraße 1 - 35041 Marburg
Tel.: (0 64 21) 93 56-0 / Telefax (0 64 21) 3 61 18
e-Mail: Dammuehle@t-online.de / www.Hotel-Dammuehle.de

Für die Sicherheit unserer Kunden machen wir uns stark. Von der Beratung bis zur schnellen Hilfe im Schadenfall werden Sie von uns persönlich betreut. Unser neuer Partner, die Mecklenburgische Versicherungsgruppe, verfügt über mehr als 200 Jahre Erfahrung und bietet Ihnen eine attraktive Produktpalette.
Wir beraten Sie gern.

Mecklenburgische
VERSICHERUNGSGRUPPE

Generalvertretung NICO ÖRTEL
Im Boden 6 · 35112 Fronhausen Telefon 06426 9678668
info.oertel@mecklenburgische.com

NACHGESCHMECKT

REZEPTE VON DEN PHILIPPINEN

■ Chinesische Händler und natürlich auch die spanischen Kolonialherren haben die Küche auf den Philippinen beeinflusst. Reis und Meeresfrüchte sind die Grundnahrungsmittel auf den Philippinen. Bis 1984 wurde auf den Philippinen genug Reis produziert, um die gesamte Bevölkerung zu ernähren. Aber die Einführung neuer – vermeintlich besserer – Reissorten, die mit Unterstützung von Dünger und Pestiziden höhere Erträge sichern sollten, (das so genannte Hybrid-Saatgut) verdrängte innerhalb kurzer Zeit zehntausende lokale Reissorten, die an die lokalen Bedingungen perfekt angepasst waren. Die Hoffnung auf langfristig hohe Erträge erfüllten sich nicht. Bauern verarmten und verloren ihr Land. Heute sind die Philippinen einer der größten Reisimporteure der Welt. Aufgrund steigender Preise leiden heute ca. 14 Millionen Menschen im Land Hunger. Seit einigen Jahren versuchen Initiativen (z.B. das landesweite Netzwerk Masipang) und Projekte recht erfolgreich, eigenes Saatgut zu züchten und neue Anbaumethoden zu entwickeln, die mit den lokalen Gegebenheiten wieder besser zurecht kommen und auf chemische Unterstützung verzichten. Häufig wird gerade in der armen Bevölkerung Mais mit Reis gemischt und zu einer Paste aus Meerestieren gegessen. Fleisch ist sehr teuer und kommt deshalb nur selten auf den Tisch. Trotzdem sind die beliebtesten Gerichte Fleischgerichte. Die Menschen auf den Philippinen kochen nicht sehr scharf und trinken zum Essen vor allem stilles Wasser. Die Zutaten für die Rezepte bekommt man bei uns in großen Supermärkten bzw. Asialäden. Hier eine kleine Auswahl an Gerichten:

Lumpia mit Fleisch (ca. 30 Stück)
1 Packung Frühlingsrollenteig,
1 kleiner Weißkohl,
8 Möhren,
1 große Zwiebel,
1 kg gemischtes Hackfleisch,
Paprika edelsüß,
Pfeffer,

Gemüsebrühepulver,
Sojasoße,
1TL Mehl

■ FÜLLUNG: Möhren und Weißkohl in feine Streifen schneiden und die Zwiebeln würfeln. Zwiebelwürfel anbraten und mit 1,5TL Paprika würzen. Das Hackfleisch dazugeben, krümelig braten, mit Pfeffer und 2TL Gemüsebrühe würzen und danach 1EL Sojasoße unterrühren. Möhren hinzugeben und 3 Minuten schmoren lassen. Weißkohl dazugeben und gut mischen, dann noch mal 15 Minuten schmoren. Abkühlen und abtropfen lassen. Kleber herstellen: Ein kleines Schälchen Wasser erhitzen und das Mehl langsam einrühren.
LUMPIA ROLLEN: Ca. 2 EL der Füllung auf ein Blatt geben, dann etwas einschlagen und rollen. Auf die letzte Ecke etwas vom Kleber geben und gut andrücken. Danach braten oder frittieren. Für Vegetarier kann das Fleisch auch weggelassen werden.

Süß-Sauer Sauce (Dipp für Lumpia)
1 rote Paprika,
2 Knoblauchzehen,
4 rote Chilischoten,
10 EL Reisessig,
200 g Zucker,
100 g Erdnüsse,
½ l Wasser.

■ Die Paprika, den Knoblauch und die Chilischoten SEHR fein hacken und in einen Topf geben. Essig, Zucker und Wasser dazugeben und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten einkochen. Die Erdnüsse hinzugeben und alles pürieren.

Lumpiasauce (Dipp für Lumpia)
250 ml Brühe,
2 EL Zucker,
Salz,
1 TL Sojasauce,
1 EL Maisstärke,
2 EL Wasser

■ Brühe, Zucker, Salz und Sojasauce in einem Topf erhitzen und 2 Min. köcheln lassen. Die Maisstärke mit Wasser anrühren und dazu geben. Bei schwacher Hitze etwas eindicken lassen und lauwarm servieren.

Empanada (Fingerfood, 6 Personen)
1 kg Mehl,
2 Pck. Backpulver,
2 El Zucker,
250 ml Sonnenblumenöl,
150 ml Wasser,
1 Priese Salz,
500 g gemischtes Hackfleisch,
1 rote Paprika,
2 große Zwiebeln,
3 große Kartoffeln,
4 Knoblauchzehen,
1 Eiweiß

■ In etwas Öl die ganzen Knoblauchzehen anbraten. Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Wasser und Sonnenblumenöl einen Mürbeteig herstellen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln würfeln. Hackfleisch in Öl mit den Knoblauch krümelig braten und danach

den Knoblauch wieder entfernen. Die Würfel von Paprika, Kartoffel und Zwiebel dazugeben, gut durchschmoren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig ausrollen und 15cm große Kreise ausstechen und mit Gemüse füllen. Die Ränder mit etwas Eiweiß-Wasser-Mischung bestreichen, zur Hälfte umklappen und gut andrücken. Bei 150°C Umluft ca. 15 Minuten backen.

Botche-Botche (süßes Fingerfood)
400 g Kitanmehl (Asialaden),
200 g Kokosraspeln,
100 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 Päckchen Backpulver,
1 Prise Salz,
250 ml Wasser,
3 EL Zucker,
4 EL Sesamkörner,
Öl zum Ausbacken

■ Aus Mehl, Kokosraspeln, Backpulver, Vanillezucker, Zucker und Wasser einen Teig herstellen (wie für Knödel). Über Nacht durchziehen lassen.
Vor dem Backen noch mal durchrühren (ev. etwas Wasser hinzugeben). Zucker und Sesam auf einem Teller vermischen. Mit feuchten Händen aus dem Teig pflaumengroße Knödel formen, in dem Sesam-Zucker-Gemisch wälzen und in heißem Öl braun ausbacken.

Cassava (für ein Blech)
2 Pakete geriebene Cassava (Asialaden),
400 ml Kokosmilch,
4 Eier,
100 g Zucker,
1 Päckchen Backpulver,

■ Kondensmilch Cassava mit der Kokosmilch verrühren, Eier schaumig schlagen, Zucker und Backpulver unterrühren. Mit der Cassavamischung gut vermischen. Backblech mit Backpapier auslegen, Teig darauf verteilen. Bei 150 Grad Oberhitze ca. 1½ Stunden backen, beobachten und bei leichter Bräune immer wieder mit Kondensmilch bestreichen.

Bilingka-Kuchen (Springform 26 cm)
4 Eier,
200 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
200 g Butter,
400 g Reismehl,
1 Päckchen Backpulver,
400 ml Kokosmilch,
Kokosraspeln zum Bestreuen

Eier mit Vanillezucker und Zucker schaumig rühren, Butter unterrühren, Mehl mit Backpulver mischen und löffelweise dazugeben. Kokosmilch dazugeben, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. In die gefettete Springform füllen und bei 160 Grad Umluft ca. 45 Min. backen. Mit Kokosraspeln bestreuen.

Guten Appetit und viel Freude beim Nachkochen!

Die Pfarrkirche Elnhausen war zum Weltgebetstag festlich geschmückt.

Liebe –
und tu,
was Du willst.
(Augustinus)