

Rezept für ein Abendmahlbrot

Es war am „Tag der süßen Brote“ zu Ostern. Die Juden gedachten an den Auszug ihrer Vorfahren aus Ägypten, einem Land, in dem ihr Volk vierhundert Jahre hatten dienen müssen. Der Auszug verlief in Eile und die Fliehenden hatten nur ungesäuerten Teig dabei, den sie auf der Reise buken.

Gott hatte befohlen, dieses Ereignis als Feiertag zu halten ([2. Mose 12,17-20 und 34-39](#)). So aß auch Jesus am Abend vor seiner Festnahme noch das ungesäuerte Brot mit seinen zwölf engsten Jüngern. Und er befahl ihnen, dies auch weiter im Gedächtnis an ihn zu tun. Die Bibel berichtet dazu: „Und er (Jesus) nahm das Brot, dankte und brach's und gab's ihnen und sprach: Das ist mein Leib, der für euch gegeben wird; das tut zu meinem Gedächtnis.“ ([Lukas 22,19](#)). Bis heute wird dieses Andenken also von den Anhängern Jesu gehalten. Sie denken dabei daran, dass Jesus schon bald darauf seinen Leib für sie am Kreuz hingegeben hatte als Opfer für ihre Schuld.

Jesus hatte sich in seinen Reden mitunter als das Brot des Lebens bezeichnet ([Johannes 6, Verse 35 und 48](#)). Wer zu ihm kommt, dessen Lebenshunger wird gestillt und wer ihn in sich aufnimmt, wird einst bei ihm das ewige Leben erhalten. Jeder, der sich ihm anschließen möchte, ist dazu herzlich eingeladen.

Das Abendmahlbrot ist ungesäuert, demnach auch ohne Hefe. Die Menge der Zutaten ist davon abhängig, wie viel Brot man braucht. Und hier nun das Rezept für das Abendmahlbrot zum Gedächtnis:

Weizenmehl mit einer Prise Salz, etwas Olivenöl und so viel Wasser vermengen, dass eine sehr geschmeidige Knetmasse entsteht. Dafür braucht der Teig mindestens zehn Minuten. Nun die Masse noch etwas ruhen lassen. Dann z. B. als Fladenbrot formen und etwa 15 Minuten bei ca. 170 Grad nur äußerst wenig bräunen lassen, damit der Teig nicht hart wie Knäcke wird.

Vielleicht erfolgt noch eine Lesung aus einer der Bibelstellen zum Abendmahl ([Matthäus 26, 17-30](#) , [Markus 14, 12-25](#) , [Lukas 22, 15-24](#) , oder [1. Korinther 11, 17-33](#)). Nach einem Dankgebet für das Brot wird dieses in etliche Teile gebrochen und ausgeteilt. Dies geschieht heute meist in eher symbolisch kleinen als sattmachenden Stücken, ebenso wie mit dem Wein, der anschließend für zurückhaltende Schlucke herumgereicht wird. Beides sollte jedoch in Andenken an den Anlass würdig eingenommen werden. Das heißt, man sollte nicht bewusst in Sünde und Unvergebenheit leben oder die Heilstat Christi missachten. Bringen wir also zuvor solche Angelegenheiten in Ordnung. Bitten wir Christus bewusst um die Vergebung unserer Fehler. Danken wir auch dafür, dass er seinen Leib dafür am Kreuz als Opfer gegeben hat. Dann haben wir Jesu Gebot des Abendmahls gehalten und werden daraus reichen Segen empfangen.

Alle Artikel der Kategorie [Abendmahl](#) von Christliche Perlen untereinander.





REZEPT FÜR EIN ABENDMAHLSBROT



Weizenmehl mit einer Prise Salz,
etwas Olivenöl und so viel Wasser
vermengen, dass eine sehr
geschmeidige Knetmasse entsteht.

Dafür braucht der Teig
mindestens zehn Minuten. Nun
die Masse noch etwas ruhen lassen.
Dann z. B. als Fladenbrot formen
und etwa 15 Minuten bei ca. 170 Grad
nur auBerst wenig bräunen lassen,
damit der Teig nicht hart
wie Knäcke wird.

