Mazzen

Am Sederabend des Paschafestes werden unter anderem Mazzen gegessen. Das sind ungesäuerte Brote, die die Juden an die Eile beim Auszug aus Ägypten erinnern. Weil damals alles ganz schnell gehen musste, erfanden die Juden Brote, die ganz einfach und ganz schnell zu backen waren. Dieses Brot hat Jesus auch beim letzten Abendmahl mit seinen Freunden geteilt. Hier ist ein Rezept dafür.

Zutaten

- 200g Mehl
- 50ml Wasser

Zubereitung

- Mehl und Wasser vermischen und zu einem Teig verkneten.
- Dann den Teig ausrollen und in Stücke schneiden.
- Diese im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

Vom Vermischen des Teiges bis zum Backen dürfen nicht mehr als 13 - 18 Minuten vergehen, damit der Teig ungesäuert bleibt.