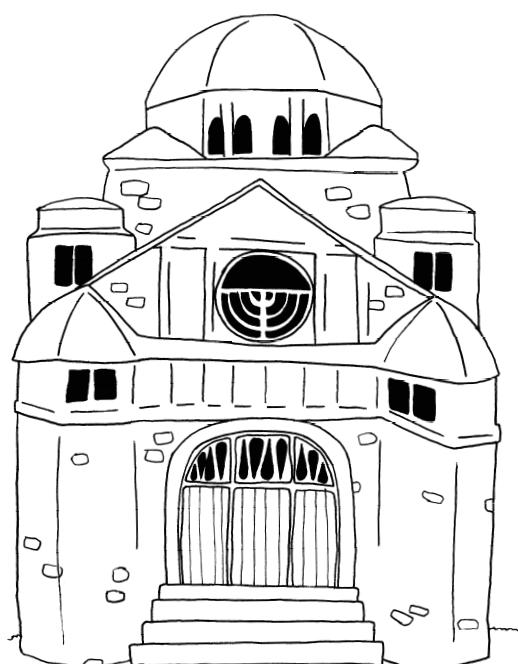




Station 7 A – Was ist denn eine Synagoge?

Eine Synagoge ist	kein geweihter Raum.
Anders als im Christentum ist die Synagoge	ein jüdisches Gotteshaus.
Fast jedes Haus kann als Synagoge benutzt werden,	auch Veranstaltungen statt.
Die Menschen versammeln sich dort,	wenn es dort viele und große Räume gibt.
In einer Synagoge gibt es	um gemeinsam den Gottesdienst zu feiern.
Darin können die Menschen in Ruhe	einen Gebetsraum und Unterrichtsräume.
Außerdem finden dort	den Tanach studieren oder Vorträge hören.



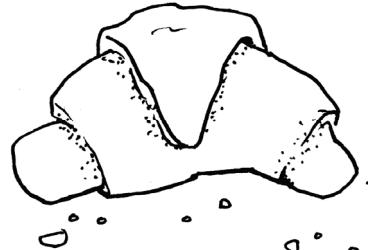


Station 16 – Jüdische Rezepte

Rugelach

Zutaten:

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| - 200 g Frischkäse | - 100 g Zucker |
| - 5 EL saure Sahne | - 1 EL Zimt |
| - 230 g Butter | - 100 g gehackte Nüsse |
| - 250 g Mehl | - 80 g gehackte Rosinen |
| - ¼ TL Salz | |



So geht es:

Heize den Backofen auf 180 Grad vor.

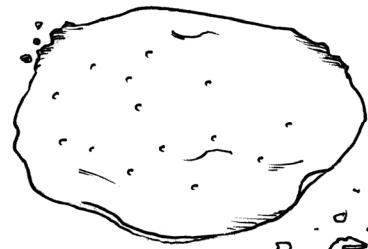
Verknete die Butter, den Frischkäse und die saure Sahne mit den Händen. Gib das Mehl und das Salz hinzu. Verknete die Zutaten zu einem Teig. Teile den Teig in vier gleich große Stücke auf.

Rolle jedes Stück mit dem Nudelholz zu einem Kreis aus. Jeder Kreis soll ungefähr so groß wie ein Arbeitsblatt sein. Bestreue jeden Teigkreis mit etwas Zucker, Zimt, Nüssen und Rosinen. Schneide nun 12 Stücke (wie bei einer Torte) daraus. Wickele jedes Stück zu einer Rolle. Beginne mit der breiten Seite. Lege alle Hörnchen auf ein Backblech und backe sie für ca. 20 Minuten.

Matzen

Zutaten:

- 400 g Weizenmehl
- ½ Liter Wasser
- 1 Prise Salz



So geht es:

Heize den Backofen auf 200 Grad vor.

Siebe das Mehl in eine Schüssel. Füge das Salz hinzu. Gib nun nach und nach das Wasser hinzu. Verknete das Mehl und das Wasser mit den Händen zu einem Teig. Tipp: Wenn der Teig zu krümelig ist, kannst du noch etwas Wasser hinzugeben.

Rolle die Kugel zu einem flachen runden Fladen aus. Backe ihn für ca. 15 Minuten.