



Bild: © [katholisch.de/CLARA STUDIO](http://katholisch.de/CLARA_STUDIO), Ukraine

## Das letzte Abendmahl

# Rezept für Fladenbrot backen



### Zutaten:

- 1 Tütchen Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 200 ml warmes Wasser
- 400g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 3 EL Speiseöl
- 2 EL Naturjoghurt
- 1 EL Milch

Den Zucker mit der Trockenhefe und dem warmen Wasser in einer Schüssel auflösen. Das Mehl, das Salz, 2 EL Speiseöl und den Naturjoghurt dazugeben. Alles mit den Händen gut durchkneten. Ist der Teig zu klebrig noch etwas Mehl hinzufügen. Ist der Teig zu trocken noch etwas Wasser hinzugeben.

Den Teig anschließend 1 Std. gehen lassen. (an einem warmen Ort)  
Aus dem Teig ein Fladenbrot formen und auf ein mit Backpapier ausgelegte Blech legen.

Den Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen. Mit dem Daumen Dellen in den Teig drücken und mit einem Gemisch aus 1 EL Öl und 1 EL Milch bestreichen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und das Fladenbrot darin 20-30 Minuten backen.

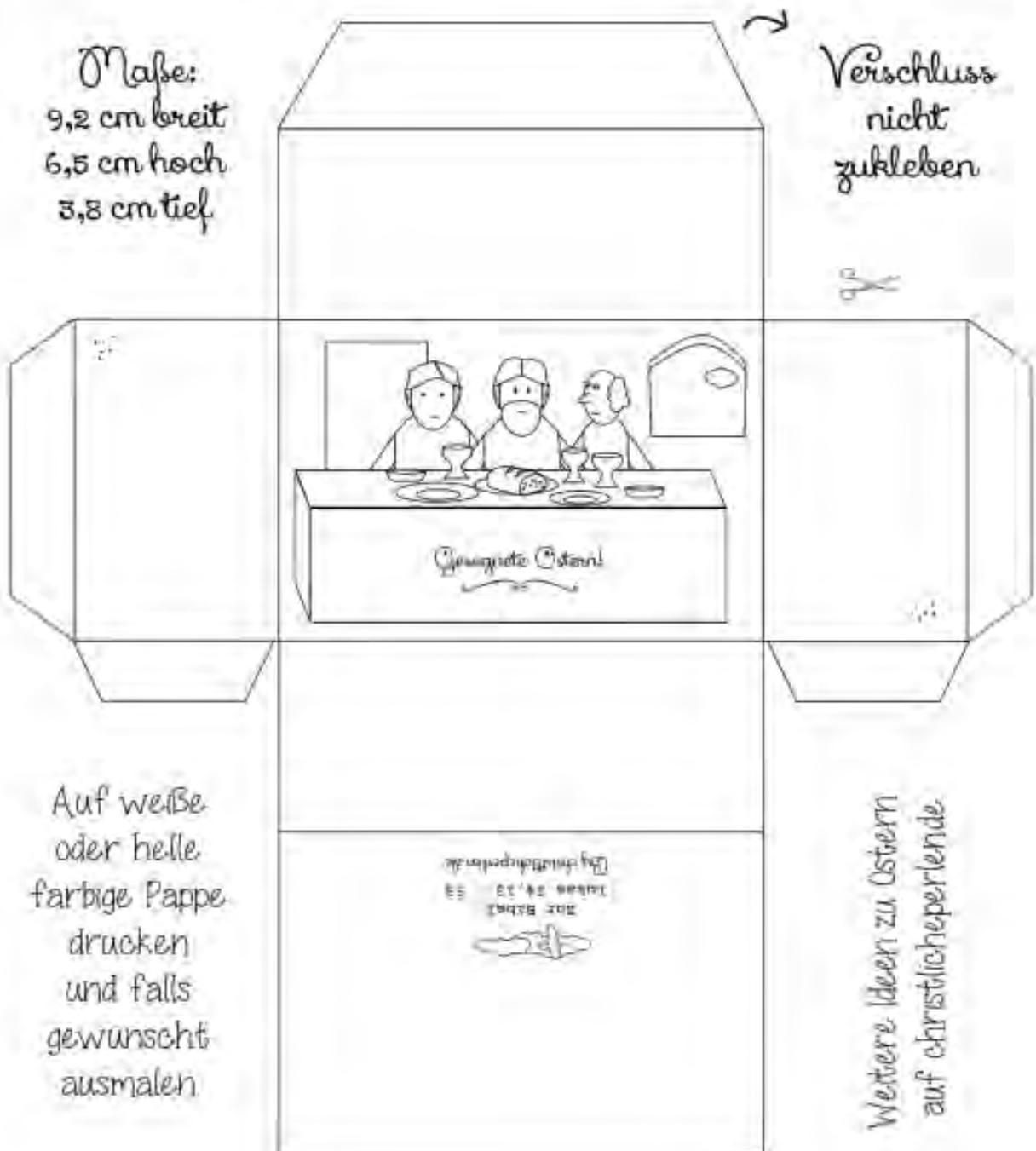
**GÜTEN APPETIT!**

# DAS KÖNNT IHR BASTELN

## Geschenkschachtel zu Ostern

Maße:  
9,2 cm breit  
6,5 cm hoch  
3,8 cm tief

Verschluss  
nicht  
zukleben



Auf weiße  
oder helle  
farbige Pappe  
drucken  
und falls  
gewünscht  
ausmalen

Weitere Ideen zu Ostern  
auf christlicheperle.de