

## Praxistipp Bildung für nachhaltige Entwicklung November 2024

Zu Sankt Martin am 11. November bietet sich neben Laternenumzug, Liedern und der Geschichte des Hl. Martin an, mit Kindern rund um das Thema **TEILEN** zu arbeiten.



### Hl. Martin – in aller Kürze



Bild: Jevaratnam Caniceus / Pixabay

Wer war der Heilige Martin?

Martin war ein Soldat, der auf einem Pferd ritt. Er lebte im 4. Jahrhundert, das war vor mehr als 1.600 Jahren. Eines Tages, an einem sehr kalten Tag im Winter, kam er mit seinem Pferd an einem Bettler vorbei. Der Bettler fror und hatte Hunger. Martin zögerte nicht und teilte mit seinem Schwert seinen Mantel und schenkte dem Bettler eine Hälfte. In der gleichen Nacht hatte Martin einen Traum. Jesus selbst war in den Mantel gekleidet.

Als Martin am nächsten Morgen über den Traum und über Jesus nachdachte, wollte er kein Soldat mehr sein und ließ sich taufen. Er wollte als Christ noch mehr Gutes tun. Später wurde er Bischof und half noch vielen anderen Menschen.



### Laternen – Licht teilen



Bild: Alexander Fox | PlaNet Fox / Pixabay

BNE-Werte wie Teilen, Empathie, Fingerspitzengefühl und Verständnis sind wichtig, um soziale Gerechtigkeit zu leben. Die Laterne als ein Symbol des Martinsfestes drückt dies aus.

Denn das Licht der Laternen steht für das Licht, das der Heilige Martin in die Dunkelheit brachte, als er dem Bettler einen Teil seines Mantels schenkte, und damit christliche Barmherzigkeit, Güte und Menschenfreundlichkeit zeigte.



## Martinskipferl – ideal zum Teilen



Gemeinsam in der Gruppe oder als Abschluss des Martinszugs sind diese Doppel-Kipferl der Hit!

Je zwei Kinder teilen sich ein solches Martinskipferl.

Man kann auch ein Kipferl weiter aufteilen – wichtig ist aber, dass geteilt wird.

### Rezept und Anleitung (12 Stück = 6 Doppelkipferl)

#### Zutaten

- 250 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 120 g Quark
- 60 ml Milch
- 15 ml Öl
- 1 TL Backpulver
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen  
und ggf. Hagelzucker oder Verzierung

#### SO GEHT'S SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel gegeben und zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, weiteres Mehl dazugeben.
2. Rührschüssel mit einem Tuch abdecken und mindestens eine Stunde ruhen lassen, gerne auch über Nacht.
3. Arbeitsfläche bemehlen, den Teig kurz durchkneten und in 12 Stücke teilen.
4. Jeden einzelnen Teigling mit den Händen quadratisch formen.
5. Die Teig-Quadrate von einer Spitze her zu einem Kipferl aufrollen. Kleinere Kinder können ohne rollen direkt aus dem Teigling ein Hörnchen formen.



6. Backblech mit Backpapier auslegen und Herd auf 175°C vorheizen.
7. Jeweils zwei der aufgerollten Kipferl Rücken an Rücken auf das Backblech legen, damit sie beim Backen aneinanderkleben.
8. Nun die Kipferl mit verquirltem Ei bestreichen, ggf. Hagelzucker darüberstreuen.
9. Die Kipferl etwa 20 Minuten goldbraun backen.



© Fotos Martinskipferl, Rezept und Anleitung Dr. Alexa Glawogger-Feucht

