

Liebe Pfadifreunde

Endlich melde ich mich bei euch. Seit ich am Bott 2011 auf dem Schloss Wildegg aus dem Ei geschlüpft bin, habe ich so einiges erlebt in eurer Welt. Davon möchte ich euch nun berichten. Mit meinen Freunden, die übrigens auch ins Kala kommen, habe ich eine Käsesuppe gegessen. Man musste das Brot im Käse tauchen. Irgendwie hat mir das Ganze nicht besonders geschmeckt. Erst neulich war ich an einer Pfadinachtaktivität. Ihr wisst bestimmt, was das ist. Da musste ich die Kinder erschrecken. Und die haben tatsächlich gemeint, ich wäre nicht echt. Wenn die wüssten. Ganz speziell war für mich der Besuch bei meinem neuen Freund Fauchi auf dem Schloss Lenzburg. Fauchi konnte mir viel vom Mittelalter erzählen. Es musste damals toll gewesen sein für uns Drachen. Nun freue ich mich umso mehr, mit euch am 22. Juli 2013 ins Mittelalter einzutauchen. Fauchi hat für uns ein Brot gebacken und mir dazu eine spannende Geschichte erzählt.

Im Mittelalter haben die Leute jeweils ein Brot gebacken, wenn sie wichtige Fragen zu ihrer Zukunft hatten. Denn das Brot war wie ein Orakel und sagte ihnen die Zukunft vorher. Das funktionierte folgendermassen: bevor man einen Bissen vom Brot nehmen konnte, musste man eine Frage stellen z.B. "Wie viele meiner Kühe überleben den Winter?" oder "Wie viele Kinder werde ich einst haben?". Der Brotbäcker versteckte im Brot jeweils ganz viele Nüsse. Die Anzahl der Nüsse die man dann in seinem Brotbissen vorfand, war die Antwort auf die gestellte Frage. Fauchi und ich haben dann auch ganz viele Fragen gestellt zum Kala 2013 und so schon ganz viel herausgefunden.

Wenn ihr auch Fragen zum Kala 2013 habt, könnt ihr das Brot backen und ihm die Fragen stellen. Ich habe euch das Rezept beigelegt.

Zutaten:

- 500ml Milch warm
- 3EL Honig
- 1 Würfel Hefe
- 400g Weismehl
- 400g Vollkornmehl
- 150g Haselnüsse
- 100g Mandeln
- 100g Walnüsse
- 50ml Pflanzenöl
- 2TL Salz

1. In der Milch Honig und Hefe auflösen und verrühren
2. Weizenmehl, Vollkornmehl und Nüsse in eine Schüssel geben und mit der Milch übergießen
3. Salz und Pflanzenöl zugeben und gut kneten, bis man einen geschmeidigen Teig hat.
4. Alles 1 Std. gehen lassen.
5. Brot in die gewünschte Form bringen. Mit einem Tuch abdecken und wieder 1 Std. gehen lassen.
6. Das Nussbrot auf der mittleren Schiene im Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) 50 Min. backen.

Probiert es doch mal aus. Ich bin gespannt, was dabei herauskommt.

Nun, ich melde mich bald wieder mit spannenden Berichten aus eurer Welt.

euer Spyro

