

Brasilien

Seit 22 Jahren werden im Ausbildungszentrum von OM Brasilien Christen ausgerüstet, um einen Auslandseinsatz zu machen oder Randgruppen innerhalb des Landes zu erreichen. Brasilianische Gemeinden sind oft jung, dynamisch und bereit, ihre Rolle in der Weltmission einzunehmen.

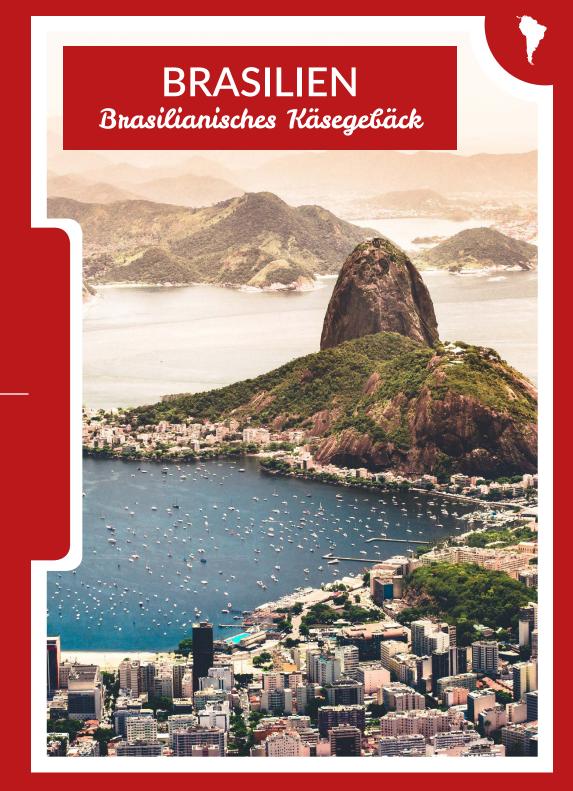
Zwei besondere Arbeitsbereiche von OM in Brasilien sind: Liebe und Leben: ein Arbeitsbereich, der die Liebe Christi in praktischer und persönlicher Weise zeigen will. Dabei unterstützen Freiwillige und Fachkräfte aus verschiedenen Berufen die ärmere Gesellschaft.

Sportslink: Das OM Sportslink-Team in Brasilien arbeitet mit Christen, die leidenschaftlich gern Sport treiben. Das Team möchte die Christen in Gemeinden ausrüsten, ermutigen und inspiriere, um durch Sport anderen von Jesus weiterzugeben.



😭 Gebetsanliegen:

Danken Sie für die Arbeit von OM Brasilien und das Anliegen der brasilianischen Gemeinden für Weltmission. Bitte beten Sie für die verschiedenen Arbeitsbereiche von OM Brasilien und dass noch mehr Mitarbeiter nach Brasilien kommen, um die verschiedenen Arbeitsbereiche voranzubringen und Leben zu verändern.



Brasilianisches Käsegebäck BRASILIEN



Rezept für 25 Stück

Zutaten:

250 g Tapiokamehl (erhältlich im Asia-Markt, bitte kein herkömmliches Mehl verwenden)

4 Tassen geriebener Mozzarella-Käse (oder halb Mozzarella, halb Gouda)

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

113 g Butter (Raumtemperatur), in 8 Stücke schneiden

2 große Eier

2-4 EL Wasser (oder Milch), evtl. mehr, wenn Teig trocken ist

Zubereitung

Mit einer Küchenmaschine:

- 1. Tapiokamehl, Käse, Backpulver und Salz gut vermengen.
- 2. Butter und Eier dazugeben.
- **3.** Solange verrühren, bis sich kleine Teigkugeln bilden. Sind sie zu trocken 1-2 EL Wasser oder Milch hinzufügen.
- **4.** Den Teig aus der Küchenmaschine nehmen und zu einer Kugel rollen. (Der Teig kann schon bis zu einem Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Fortsetzung $\rightarrow 5$.

Von Hand:

- 1. Tapiokamehl, Käse, Backpulver und Salz in einer Schüssel gut vermengen.
- 2. Geschmolzene und abgekühlte Butter und Eier hinzufügen.
- 3. Zu einem glatten Teig verkneten.
- 4. Teig zu einer Kugel rollen.
- 5. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- **6.** Aus dem Teig kleine runde Brote zubereiten und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- **7.** Die kleinen runde Brote müssen entweder sofort gebacken werden oder im Kühlschrank aufbewahrt werden.

 Tipp: Vor dem Backen 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.
- 8. 20 Minuten backen.
- **9.** Sofort servieren. Am besten mit brasilianischem Kaffee sowie süßen und salzigen Dips.











Guten Appetit!