Südafrika

Südafrika ist ein großes Land, das wegen seiner kulturellen Vielfalt auch als „Regenbogennation“ bekannt ist. Die Bevölkerung ist in vier unterschiedliche Gruppen geteilt – Schwarze, Weiße, Farbige und Inder – und innerhalb dieser gibt es viele Untergruppen. Die Lebensbedingungen sind dabei fast so vielfältig wie die Menschen. Die südafrikanische Kirche ist ebenfalls von den starken kulturellen Kontrasten betroffen. Daher hat OM in Südafrika viele verschiedene Arbeitsmöglichkeiten:
OM-Mitarbeiter wohnen an verschiedenen Orten und stellen den ersten Kontakt zu OM her. Es gibt das Jüngerschaftstraining MDT in Pretoria, das Christen für ein missionarisches Leben ausrüstet. In Kapstadt arbeitet ein Team mit Studenten und Ausländern. Im Osten Südafrikas gibt es verschiedene Mitarbeiter, die Gemeinden für Mission begeistern möchten. In Pretoria arbeitet ein Team unter Betroffenen von HIV und Aids und bietet eine Vielzahl von praktischen Diensten in einem Township an.

Gebetsanliegen:

Bitte beten Sie für die Mitarbeiter von OM in Südafrika, dass sie jeden Tag neu Weisheit im Umgang mit den verschiedenen Kulturen bekommen. Dass sie durch ihre Arbeit und in ihrem Alltag von Gottes Liebe weitersagen können. Bitte beten Sie auch, dass Gott an vielen Orten Südafrikas eine Veränderung bewirkt.

SÜDAFRIKA

Melktert (MÜRBETEIG MIT PUDDING-CREME)

Melktert

(Mürbeteig mit Pudding-Creme)

SÜDAFRIKA

Rezept für zwei Tarte- oder Obstkuchenformen Ø 28 cm

Zutaten:

125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Ei
500 g Mehl
10 g Backpulver
1 Prise Salz

Füllung:

1 l Milch
125 ml Milch für die Puddingcreme
30 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
40 g Mehl
40 g Speisestärke
1 Prise Salz
3 Eier

Zimt nach Geschmack

Zubereitung

Der Teig:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die beiden Tarteformen mit Margarine oder Butter einfetten.
2. Butter und Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Dann das Ei hinzufügen.
3. Mehl, Backpulver und Salz zusammen sieben, in die Schüssel geben und gut verrühren.
4. Den Teig möglichst gleichmäßig und dünn in die gefetteten Formen pressen. Die Kanten sollten ordentlich aussehen.
5. Für 10 – 12 Minuten backen, bis die Ränder eine goldbraune Farbe haben. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Füllung:

1. 1 Liter Milch und Butter in einem großen Topf erhitzen, bis sie fast kocht.
2. In einer großen Schüssel 125 ml Milch, Eier, Zucker, Mehl, Speisestärke und Salz zu einer glatten Paste schlagen.
3. Kleine Mengen der heißen Milch nach und nach in die Paste unterrühren, um die glatte Konsistenz beizubehalten.
4. Wenn die Paste dicker wird und der größte Teil der gekochten Milch eingerührt wurde, alles wieder in den Topf umfüllen.
5. Masse erhitzen bis sie kocht. Wenn der Pudding verdickt, vom Herd nehmen.
6. Die Füllung auf den Teig füllen und abkühlen lassen. Wenn der Melktert etwas abgekühlt ist, direkt servieren oder in den Kühlschrank stellen.
7. Vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.

Guten Appetit!