Zimmerner 750-Jahre-Menu zum Missio-Essen

Von MS
2. Nov. 2026



Ebbel-Krumbl

Special edition: Groß-Zimmern ~ 750 anniversary

750 Portionen | Zubereitungszeit ca. 33 Stunden

Zutaten:

750	Äpfel
125 TL	Zimt und Zucker
19 kg	Butter - kalt
15 kg	Mehl
15 kg	Haferflocken
10 kg	Zucker

TIPP: Es könnte eventuell einmal vorkommen, dass weniger Portionen geplant sind. Dann einfach alle Werte (außer der Backzeit) durch 750 teilen und mit der gewünschten Portionszahl multiplizieren.

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Äpfel schälen und die Kerngehäuse sorgfältig entfernen. Das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit Zimt und Zucker mischen und auf diverse Auflaufformen verteilen (Fragen Sie in der Nachbarschaft, falls Sie nicht genug Schalen vorrätig haben, oder experimentieren Sie gerne auch mit Blumentöpfen - siehe Foto)

3. Für die Streusel die Butter in kleine Stücke schneiden. Dann mit der Hand Butter, Mehl, Haferflocken und Zucker verkneten. Die Streusel über die Apfelstücke geben.

4. Die so vorbereiteten Ebbel-Krumbl jeweils 20 Minuten backen, bis die Streusel knusprig und leicht gebräunt sind.

Guden Appo!

Missio-Essen am 25.10.2026

Seit 2023 gibt es in der Bartholomäus-Gemeinde Groß-Zimmern ein neues Kochteam, das die beiden traditionellen Gemeinde-Essen in der Fastenzeit und am Missio-Sonntag im Oktober organisiert und kocht.

Julia, Nina, Armanda und Geom, Michael, Yvonne, Thomas, die indischen Schwestern, Wolfgang und Schorsch kümmern sich um das Essen und die Messdiener übernehmen den Getränkeverkauf.

Als sich das Kochteam zur Vorbereitung des Oktober-Missio-Essens im August getroffen hat, war auch Pfarrer Blumers kurz dabei. Auf die Frage hin, was er sich zum Essen wünscht, meinte er „Macht doch mal ein Zimmerner 750-Jahre-Menu!“

Gesagt, getan, so wurde am 25. Oktober also angeboten:

Zur Vorspeise Zimmerner Eier (vom Birkenhof gespendet). Man nehme das gekochte Ei, halbiere es und serviere dazu einen Kleks Senf-Majonnaise. Zur Hauptspeise gibt es natürlich Zimmerner Bratkartoffeln (vom Dresselhof gesponsert) mit einem Fleischtopf. Und als Dessert Eppel Krummpel (mit gespendeten Äpfeln von Obstbau Geibel) nach einem extra entwickelten Jubiläums-Rezept von Michael Hübner - siehe Bild.

Nach einem Lobpreis-Gottesdienst in der Kirche wurden 120 Zimmerner und Auswärtige im vollbesetzten Pfarrheim satt. Auch die Seele konnte sich am Trubel, den Gesprächen und der Stimmung laben und freuen. Letztlich hat das Kochteam und die Messdiener 1137,82 € für Missio Projekte erwirtschaftet.

Wir danken allen Helferinnen und Helfern und freuen uns schon auf das nächste Gemeinde-Essen in der Fastenzeit, wo es traditionellerweise wieder indische Reistafel gibt.