

2.



Josef klopfte in Bethlehem bei vielen Häusern an und fragte: „Könnt ihr wohl mich und meine Frau aufnehmen? Wir sind wegen der Volkszählung unterwegs.“ „Wir haben selbst zu wenig Platz“, gaben die meisten zur Antwort. „Fragt doch im Gasthaus“, sagten andere. Die Herbergen für Reisende waren schon überfüllt. Es waren einfach zu viele Menschen unterwegs. Doch Maria spürte, dass jetzt bald das Kind geboren würde. Der Gastwirt hatte Mitleid. Er erlaubte ihnen, im Stall bei den Tieren zu übernachten. So fand auch ihr Esel einen guten Platz.

In diesem Stall der Herberge wurde mitten in der Nacht Marias Baby geboren. Josef nahm das kleine Kind in den Arm. Liebevoll sah er es an. Er überlegte, wo er es nun hinlegen sollte. „Sieh hier, Maria, das wird das Bett für unser Kind“, sagte Josef. Er nahm die Futterkrippe, aus der sonst die Tiere fraßen, und legte Stroh hinein. In ihrem Gepäck hatten sie weiße Tücher mitgebracht. Damit konnte Josef nun aus der Futterkrippe ein Bettchen machen. Das Baby wurde in Windeln und Tücher warm eingewickelt und dann in die Krippe gelegt.

Mitten in der Nacht kamen die ersten Besucher. Es waren Hirten. Ihre Aufgabe war es, auf die Schafherden und die Ziegenherden von verschiedenen Bauern aus dieser Gegend aufzupassen. Sie mussten die Herden vor wilden Tieren und vor Dieben schützen. Darum durften sie nachts nicht schlafen. Die Hirten waren sehr arme Männer. Sie bekamen nur wenig Lohn für ihre Arbeit. Die meisten Leute redeten von ihnen nur Schlechtes. Sie behaupteten, dass die Hirten oft heimlich Schafe verkauften und dem Besitzer der Herde vorlogen, die Schafe seien von wilden Tieren getötet. Solche Hirten, die von vielen Menschen verachtet wurden, erlebten in dieser Nacht etwas Großartiges.

... morgen geht's weiter.



Bratäpfel in der Weihnachtszeit

Bratäpfel sind ein echtes Winter-Rezept für kalte Tage. Das süße Dessert lässt sich ganz einfach im Backofen zubereiten und schmeckt Kindern sehr gut mit Vanillesoße.

Das brauchen Sie für 4 Bratäpfel:

- 4 große Äpfel
- 4 Esslöffel Honig
- 4 Esslöffel gehackte Nüsse
- 1 Handvoll Rosinen
- 4 Esslöffel Butter
- 1 Päckchen Vanillesoße



So einfach geht's:

1. Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad vor.
2. Waschen Sie die Äpfel und entfernen mit einem Apfelstecher oder Messer das Kerngehäuse (nicht den Boden durchbohren).
3. Setzen Sie die Äpfel in eine Auflaufform, füllen sie mit Rosinen und Nüssen, geben Honig und Butter darüber.
4. Im heißen Backofen 20-30 Minuten backen.
5. Währenddessen können Sie die Vanillesoße zubereiten. Die Bratäpfel sind fertig, wenn sie goldbraun sind.