

## Koscher Brot

### Zutaten

2 Tassen Bio-Vollkornmehl oder Bio-Weissmehl

1 Tasse heißes Wasser

Weizenmehl für die Arbeitsplatte

\*Rezept kann je nach Bedarf halbiert oder verdoppelt werden.

### Zubereitung

1. Mehl und Wasser mischen. Beginne mit ½ Tasse heißem Wasser und füge Esslöffel für Esslöffel hinzu, bis ein weicher Teig geformt ist (von Hand oder mit einem Mixer).
2. Der Teig wird leicht geknetet. Auf einer bemehlten Fläche sehr dünn ausrollen.
3. Den Teig drei- oder viermal mit einer Gabel einstechen, so dass er beim Backen flach bleibt. Lege den ausgerollten Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Backe das Brot 15 Minuten lang im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad. Oder lege den ausgerollten Teig in eine schwere Pfanne, die vorgewärmt wurde. Wende den Teig einmal, damit er auf beiden Seiten gart. Öl ist nicht erforderlich.

*"Dieses Koscher Brot, von einem Christen gemacht, es ist ungesäuertes Brot. Und wenn ihr es bemerken werdet, wenn ihr es in euren Mund legt, es ist sehr rauh um bitter zu sein. Es ist runzelig und gebrochen, verschmolzen, das bedeutet der gebrochen, verschmolzene Leib von unserem Herrn Jesus. Oh, wenn ich nur daran denke, mein Herz scheint einen Herzschlag auszusetzen! Wenn ich denke, dass Er verschmolzen und grün und blau geschlagen und gequält worden war, der unschuldige Sohn Gottes! Wisst ihr, warum Er das tat? Weil ich schuldig war. Und Er wurde ich, ein Sünder, damit ich durch Sein Opfer Ihm gleichgestaltet werden könnte, ein Sohn Gottes. Welch ein Opfer!" -Bruder Branham*

## Abendmahl Wein

### Zutaten

1 Scheffel/Bushel Concord-Trauben

Großes Steingefäß

Käsetuch/Seihtuch

Flaschen zur Aufbewahrung des fertigen Weins

Zucker

### Zubereitung

1. Wasche die Trauben gründlich. Drücke die Trauben aus ihren Schalen in das Steinglas. Zerstampe Trauben und Schalen.
2. Wasser in das Glas geben, bis die Trauben gerade bedeckt sind. Das Gefäß mit mehreren Lagen Sehtuch/Käsetuch/Mulltuch abdecken und 2 Tage stehen lassen.
3. Nach 2 Tagen die Trauben und den Saft durch einen Sieb abgießen. Das Fruchtfleisch in einem separaten Behälter auffangen.
4. Den Saft aus Schritt Nr. 3 durch ein Sehtuch abseihen und in das Steinglas zurückgeben.
5. Das Fruchtfleisch aus Schritt 3 mit Wasser bedecken und umrühren. Drücke dann das Fruchtfleisch durch das Sehtuch und füge diesen Saft dem Saft im Steinglas hinzu.
6. Füge 450 g Zucker pro 3800 ml Saft hinzu. Decke das Glas wieder mit dem Sehtuch ab und stelle das Glas auf ein Tablett /eine Ablage. Wenn das Glas nicht sehr tief ist, besteht die Gefahr, dass es überläuft, sobald der Saft zu "arbeiten" beginnt.
7. Schöpfe in den nächsten 3 Tagen jeden Tag den Schaum und die Traubenreste ab, die sich an der Oberfläche des Saftes befinden, steue dann 250 g Zucker ein und setze das Sehtuch wieder auf.
8. Nach dem dritten Tag keinen Zucker mehr zugeben, sondern den Saft weiterhin jeden Tag abschöpfen. Nach einigen Tagen hört der Saft auf zu "arbeiten" und es gibt nichts mehr abzuschöpfen.
9. Den fertigen Saft (Wein) noch einmal durch ein Sehtuch abseihen und in Flaschen abfüllen. Die erreichte Menge sollte 5700 ml bis 9600 ml betragen.

*"Und ich sagte, was zu mir kam, dass der Wein, der Wein die Kraft—die Kraft der Stimulation durch Offenbarung symbolisiert. Seht ihr? Und das geschieht, wenn etwas offenbart wurde. Es gibt dem Gläubigen Stimulation, weil es durch Offenbarung vermittelt wird. Seht? Es ist etwas, das Gott gesagt hat. Es ist ein Geheimnis; sie können Es nicht verstehen, seht. Und nach einer Weile kommt Gott herab und offenbart Es und bestätigt Es dann." -Bruder Branham*