



# Sternsinger 2021

Zeitraum: 06.01.2021

Dieses Jahr ist es leider nicht möglich, dass wir alle gemeinsam von Haus zu Haus ziehen und die frohe Botschaft von der Geburt Jesu in die Welt tragen. Wir können uns nicht gemeinsam auf den Tag vorbereiten, nicht gemeinsam Mittagessen und den alljährlichen Sternsinger Film nicht gemeinsam anschauen.

Auf den Film müsst ihr aber nicht ganz verzichten.

Scannt einfach den folgenden QR-Code und FILM AB:



Was haltet ihr davon, zuhause, gemeinsam mit euren Eltern, Geschwistern und vielleicht sogar euren Großeltern eine Sternsinger-Gruppe zu bilden?

Damit ihr nicht ganz darauf verzichten müsst, dass der Segen zu euch gebracht wird, findet ihr hier die Texte und ein Lied, das die Sternsinger jedes Jahr nutzen – setzt die Kronen auf und bringt den Segen selbst in euer Haus!





Segenswünsche:

1. Wir grüßen dies Haus und wünschen euch allen von Herzen das göttliche Wohlgefallen.
2. Gott möge uns allen Gesundheit verleihen, dem Vieh und den Saaten ein gutes Gedeihen.
3. Christus möge im Hause wohnen, für jede Wohltat euch reich belohnen.



Seht ihr un - sern Stern dort ste - hen, hel - les Licht in dunk - ler Nacht?  
Hoff - nung auf ein neu - es Le - ben hat er in die Welt ge - bracht.  
Glo - ri - a  
in ex - cel - sis De - o. De - o.

2. Menschen ohne Haus und Haben,  
atmen plötzlich wieder auf,  
denn ein Kind ist uns geboren,  
Welten ändern ihren Lauf.  
Gloria...



**Sternträger:** Grüß euch Gott, ihr lieben Leut', wie jedes Jahr, so kommen wir auch heut! Macht frohen Herzens die Tore weit, die Könige kommen herbeigeeilt. Sie kommen von fernen Ländern her Und bringen euch gute, neue Mär.

**Kasper:** Ich bin der Erste hier im Bund und gebe nun fröhlich kund, dass wir im Stall zu Bethlehem das Kindlein haben angesehen.

**Melchior:** Nun bin ich an der Reih' und stelle mich vor: Ich bin der König Melchior. Ich brachte den Weihrauch zum Kindelein, drum bring' ich ihn auch zu euch herein.





**Balthasar:** Wie ich heiße, ist euch wohl bekannt, denn ich ziehe jedes Jahr durch dieses Land:  
Ich bin der König Balthasar Und brachte Gold dem Kindlein dar.

Woher ihr den Segenssticker bekommt, erfahrt ihr im Sebastiansboten oder über unsere  
Homepage: <https://www.hl-sebastian.de/>.

20 \* C + M + B + 21

## Es ist fur uns eine Zeit angekommen

Volkswaise/Tradicional



2. Er ist als Kind uns in Armut geboren  
auf Heu und Stroh in der kalten Nacht.  
Zwischen Ochs und Esel im Stall  
liegt der Herr,  
liegt der Herr,  
liegt der Herr der Welten all.

3. Drum lasst uns preisen die Zeit, die uns allen  
In finstr'er Nacht das Licht gebracht.  
ber unserm Weg dem Stern  
Folgen wir,  
folgen wir,  
und wir finden Gott, den Herrn.





## Rezept: Schweizer Dreikönigskuchen mit Schokostücken

### Zutaten:

- 500g backstarkes Mehl (Type 550)
- 75g Zucker
- 1/2 Würfel frische Hefe (ca. 20g)
- 300ml Milch (ich habe fettarme Milch verwendet)
- 75g weiche Butter in Würfeln
- 1 Handvoll backstabile Schokotropfen
- 1 ganze ungehäutete Mandel
- 1 Eigelb (Gr. M)
- 1 EL Milch
- 1 Handvoll Mandelhobel
- Hagelzucker (optional)

### Zubereitung:

1. Zunächst den **Hefeteig** zubereiten. Hierfür **Mehl, Zucker und die Hefe (leicht zerbröseln)** in eine Rührschüssel geben. Ich knete Hefeteig gerne in meiner Küchenmaschine.
  2. **Milch und Butter** in einem kleinen Topf auf dem Herd bei niedriger bis mittlerer Hitze **handwarm (!)** erwärmen. Bitte nicht zu heiß werden lassen. Sollte das aus Versehen geschehen sein, einfach etwas abkühlen lassen.
  3. Die **Milch dann zur Mehlmixtur geben** und mit Händen oder dem Knethaken der Küchenmaschinen **mehrere Minuten lang zu einem glatten, elastischen, geschmeidigen Teig** kneten. Er sollte sich vom Schüsselrand lösen.
  4. Den Teig in eine Rührschüssel (Amazon Partnerlink\*) geben, Frischhaltefolie darüber spannen, dann noch ein Geschirrhandtuch oben drüber und ab damit an einen **warmen, zugfreien Ort**. Dort **verbringt der Teig dann ca. 90-120 Minuten**, bis er sich das Volumen betreffend ca. verdoppelt hat.
  5. Den Teig dann aus der Schüssel nehmen und die **Schokotropfen** darunter kneten.
  6. Ein **Fünftel des Teiges** entnehmen. Hieraus wird die mittlere größere Kugel des Dreikönigs-Kuchens. Zu einer Kugel formen und mittig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 

- 
7. Aus dem restlichen Teig **8 gleichgroße Teigstücke** entnehmen und zu Kugeln formen. Die Mandel in einem Teigling verstecken. Um den größeren Teig herum legen, abdecken und **erneut 20-30 Minuten lang** gehen lassen.
8. Unterdessen den **Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze** vorheizen.
9. **Eigelb und Milch** verquirlen, die Kugeln damit bestreichen und den **Mandelhobeln** sowie – wer mag – Hagelzucker bestreuen.
10. Den **Dreikönigs-Kuchen dann ca. 30 Minuten lang backen**. Er sollte sich leicht hohl anhören, wenn man anklopft.
11. Am besten sollte man den **Dreikönigs-Kuchen am Tag des Verzehrs zubereiten**.





Ausmalbild: Sternsinger



Quellen zu den Inhalten zum Thema Sternsinger:

<https://www.sternsinger.de/sternsingen/sternsinger-material/vorlagen-und-grafiken/> (Bild)

<https://www.zuckerzimtundliebe.de/2019/01/rezept-fuer-dreikoenigskuchen-hefebrotchen-mit-schokostuecken/> (Rezept)

[https://www.kirche-bad-steben.de/eob/dcms/sys/pages/public/printversion.html?f\\_page\\_url=/sites/bistum/information/nachrichten\\_sic.html&f\\_page\\_params=f\\_action:show,f\\_newsitem\\_id:86375](https://www.kirche-bad-steben.de/eob/dcms/sys/pages/public/printversion.html?f_page_url=/sites/bistum/information/nachrichten_sic.html&f_page_params=f_action:show,f_newsitem_id:86375) (Ausmalbild)

