

# Für Leib...

## Watt(e)Kuchen mit lustigen Wattwürmern

(für eine Springform/ mittlere Auflaufform)

### Zutaten:

100 Gramm Zucker  
4 Eier  
4 Tüten Vanille - Puddingpulver zum Kochen  
1 gehäuften Teelöffel Backpulver  
1 Tasse Öl – etwa 150 Gramm



### Zubereitung:

Eier und Zucker sehr schaumig schlagen.

Puddingpulver und Backpulver dazugeben und gut verrühren. Öl langsam hinzufügen und dabei leicht weiter rühren aber nicht zu lange.

Eine Backform einfetten, den Teig einfüllen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 30-35 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit kleinen süßen und bunten Weingummi-Würmern und eventuell mit Schokoladenmuscheln garnieren.

Tipp: Mit flüssiger Schokolade können Zuckeraugen auf die Würmer geklebt werden.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

# ...und Seele!

Herr, sei Du in unserer Mitte  
und gib uns die Fähigkeit,  
Wichtiges von Unwichtigem zu unterscheiden.

Herr, sei Du in unserer Mitte  
und schenke uns zündende Ideen,  
die in unserer Gemeinde  
etwas zum Brennen und Leuchten bringen.

Herr, sei Du in unserer Mitte  
und lass uns auf das Wort anderer hören,  
ihre Meinung tolerieren und fair miteinander umgehen.