



 Weltgebetstag

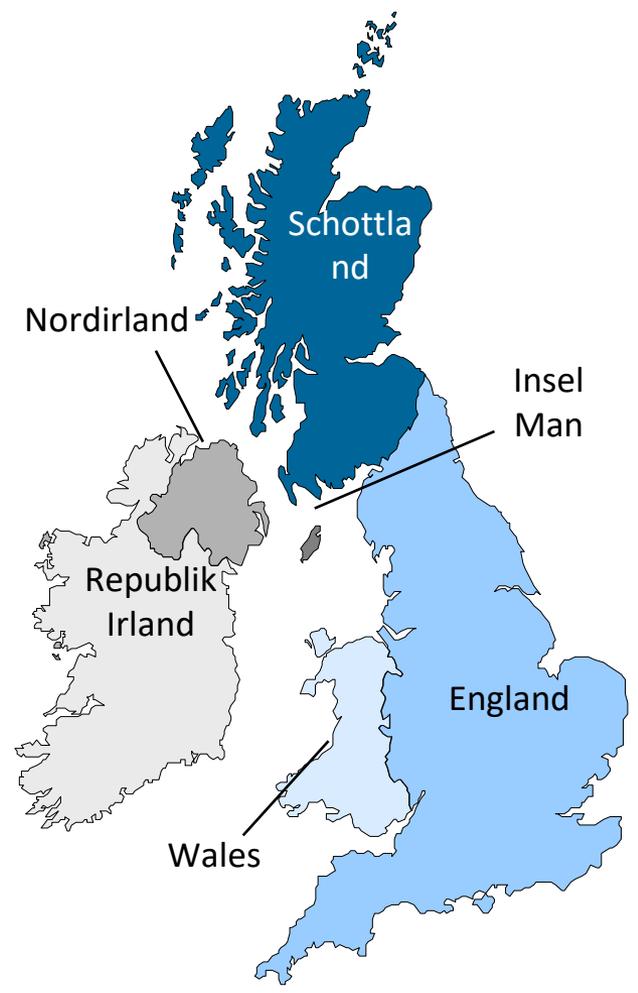
4. März 2022

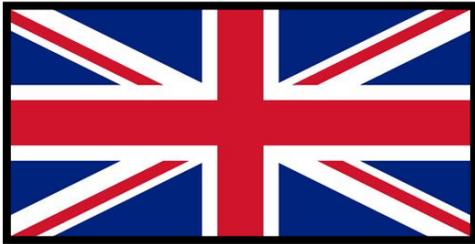
**England**

**Wales**

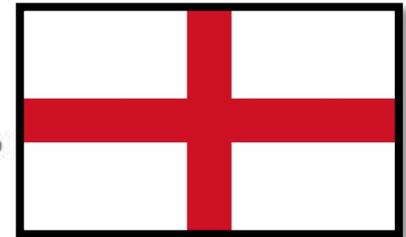
**Nordirland**

**Vorstellung der  
Weltgebetstag-Länder**





Der Union Jack ist die offizielle  
Flagge des UK und Nordirland



Englische Flagge



Walisische Flagge







### Detailed 2018 BSA survey on religion in the UK<sup>[55]</sup>

Affiliation		% of UK population
No religion	52	<div style="width: 52%; background-color: yellow;"></div>
Christian	38	<div style="width: 38%; background-color: blue;"></div>
Church of England	12	<div style="width: 12%; background-color: blue;"></div>
Roman Catholic	7	<div style="width: 7%; background-color: blue;"></div>
Presbyterian	2	<div style="width: 2%; background-color: blue;"></div>
Methodist	1	<div style="width: 1%; background-color: blue;"></div>
Baptist	0.5	<div style="width: 0.5%; background-color: blue;"></div>
Christian - no denomination	9	<div style="width: 9%; background-color: blue;"></div>
Other Christian	4	<div style="width: 4%; background-color: blue;"></div>
Non-Christian faiths	9	<div style="width: 9%; background-color: green;"></div>
Muslim	6	<div style="width: 6%; background-color: green;"></div>
Jewish	0.5	<div style="width: 0.5%; background-color: green;"></div>
Other Non-Christian faiths	3	<div style="width: 3%; background-color: green;"></div>
<b>Total</b>	100	<div style="width: 100%; background-color: gray;"></div>





# Die Anglikanische Kirche // Church of England

- Im 16. Jahrhundert gegründet durch Heinrich VIII.
- Church of England = Mutterkirche der Anglikanischen Kirchen
- Weltliches Oberhaupt ist die Queen, religiöses Oberhaupt der Erzbischof von Canterbury
- große Bandbreite, reformiert & katholisch zugleich, „Breite Kirche“
- Gemeinsamkeiten mit der katholischen Kirche z.B. in Liturgie und Organisation
- Generalsynode bilden Bischöfe, Priester und Laien
- seit 1994 geweihte Priesterinnen / erste Bischöfin seit 2015
- Segnung gleichgeschlechtlicher Ehen seit 2013

## Scones mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade

### Zutaten:

#### **Für die Clotted Cream**

250 g Mascarpone

200 g Schlagsahne

#### **Für die Scones**

500 g Mehl

120 g gekühlte Butter

3 Teelöffel Zucker

1 Packung Backpulver

Etwas Salz

300 ml Milch

150 g Rosinen

1 Ei

Erdbeermarmelade



## Zubereitung – Scones mit Clotted Cream

### Schritt 1

Zuerst bereitet ihr ganz fix euren Clotted Cream Ersatz zu. Dazu vermischt ihr einfach Mascarpone und Schlagsahne so lange, bis eine dickflüssige Masse entsteht, die sich gut verstreichen lässt.

### Schritt 2

Für die Scones legt ihr zuerst die Rosinen in die Milch ein. Dann siebt ihr das Mehl zusammen mit dem Backpulver in eine große Rührschüssel und fügt noch den Zucker und das Salz hinzu. Die Butter schneidet ihr dann in grobe Würfel und gebt sie in die Schüssel.

### Einfacher Trick für perfekte Scones:

Der Teig darf nicht zu warm werden! Knetet alles also nur grob durch. Falls noch größere Butterflocken im Teig sind, ist das gar nicht schlimm. Diese sorgen für tolle Fluffigkeit und Geschmack.

### Schritt 3

Heizt euren Ofen auf 200 Grad vor. Verknetet eure Butter mit dem Mehl grob, gebt die Milch mit den Rosinen hinzu und vermischt alles noch einmal mit den Händen. Gebt den Teig für eure Scones dann auf eure gemehlte Arbeitsfläche und rollt ihn mit einem Nudelholz grob aus, sodass er 2 bis 3 cm dick ist. Auch hier gilt wieder: bearbeitet den Teig nicht zu viel. Wenn er fertig ausgerollt ist, stecht mit einem Teigausstecher oder einem Glas ungefähr 6 cm breite Brötchen aus und gebt sie auf euer Backblech.

### Schritt 4

Verquirlt jetzt noch ein Ei und bestreicht die Scones damit. Schiebt sie dann für 15 Minuten in den Ofen. Wenn sie schön aufgegangen und fluffig sind, sind die Scones fertig. Holt sie aus dem Ofen, lasst sie etwas abkühlen und serviert sie dann zusammen mit eurer Clotted Cream und der Erdbeermarmelade. Ein britischer Klassiker zum Frühstück.

## **Scones (ohne Rosinen)**

### **Zutaten:**

300 g Mehl  
2 EL Zucker  
2 TL Backpulver  
½ TL Salz  
70 g Butter in Stücke, kalt  
150 ml Milch  
Etwas Milch zum Bestreichen



### **Zubereitung:**

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verreiben. Milch dazu gießen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Teig ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher (ca. 5 cm Ø ) ca. 16 Scones ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Milch bestreichen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Scones herausnehmen, auf ein Gitter etwas abkühlen, lauwarm oder kalt servieren.

# Orangenmarmelade

## Zutaten:

- 500 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen) von etwa 7 Orangen
- 500 ml Orangensaft
- 1 Pck. Gelierzucker Extra 2:1 (500g)



## Zubereitung

### Wie koche ich Orangenmarmelade?

#### 1. Orangen vorbereiten

Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden, Saft dabei auffangen und 500 g Fruchtfilets abwiegen. 500 ml Orangensaft (mit dem aufgefangenen Saft) abmessen.

Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

#### 2. Marmelade kochen

Orangensaft und -filets mit Gelierzucker Extra in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.

**Gelierprobe durchführen:** 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen.

#### 3. Marmelade in Gläser füllen

Marmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen!