

## Rezept zum Backen einer Jugendreferentin

### Zutaten Teig:

2 Eltern  
1 Bruder mit Schwägerin, Nichte und Neffen  
1 Bruder mit Freundin  
1 schwangere Schwester mit Schwager  
1 Verlobter  
1 Tl. Freude  
1 Prise glückliche Kindheit  
Aroma Familie und Glauben



Ofen auf 27 Jahre erhitzen.

### Zubereitung Teig:

Mischen Sie 2 Eltern, 2 ältere Brüder, 1 ältere Schwester in Singen am Hohentwiel (A81 Richtung Schweiz, Bodensee) zusammen. Geben Sie die Prise glückliche Kindheit und den Teelöffel Freude hinzu. Lassen Sie dies ziehen und fügen nach einiger Zeit 1 Verlobter, 1 Schwägerin, 1 Freundin des Bruders, 1 Schwager und 1 bald 2 Nichten und 1 Neffe hinzu. Verfeinern Sie dies mit dem Aroma Familie und Glauben und der Teig wächst und gedeiht.

Nach 19 Jahren glückliches wachsen in Singen.

Verfeinern Sie den Teig 6 Monate in Berlin mit Hauptstadtluft und Schulung, 2 Monate in Nepal mit einem neuen Horizont und Mission, 1 Jahr in Lüdenscheid mit Erfahrung in der Gemeindefarbeit, 3 Jahre in Wuppertal an der Evangelistenschule Johanneum mit Wissen und Theologie.

Danach lassen Sie den Teig 3 Jahre in Berlin durchziehen wobei der Teig das Besondere Aroma; Berufserfahrung als Teamleiterin und Leiterin des CVJM-Missio-Center erhält.

Verzieren Sie den Teig nach dem Backen mit Freunden besonders guter Qualität.

Diese Zutat sollte immer vorrätig sein, z.B.: wie bei mir in Form einer Mitbewohnerin.

Lassen Sie es sich schmecken.

Ihre Miriam Weisser – Jugendreferentin in Affalterbach