

Bibelkuchen

Des brauchts ihr:



1,5 Tassen Deuteronomium 32,14a
6 Stück Jeremia 17,11a
2 Tassen Richter 14,18a
4,5 Tassen 1 Könige 5,2
2 Tassen Samuel 30,12a
0,75 Tassen 1 Kor 3,2
2 Tassen Nahum 3,12
1 Tasse Numeri 17,23b
1 Prise Levitikus 2,13
3 TL Jeremia 6,20
sowie 1 Pk Backpulver;

Ihr verstehts koa Wort? Mocht nix, hier die Auflösung (owa des is fei schlimm, wenn ihr die Bibel ned auswendig kennts, geht's lieber zum Hochwürden beichten!):

1,5 Tassen Butter	"mit Butter von Kühen mitsamt dem Fett von Lämmern".
6 Stück Eier	"Wie ein Rebhuhn, das ausbrütet, was es nicht gelegt hat..."
2 Tassen Honig	Und die Männer sagten zu Simson bevor die Sonne unter ging: "Was ist süßer als Honig?"
5 Tassen Mehl, glattes	"Der tägliche Bedarf Salomons wird berechnet..."
2 Tassen Rosinen	"Er lag besinnungslos dar nieder, aber er schlug die Augen auf, nach dem sie ihn gelabt hatten".
0,75 einer Tasse Milch	"Milch gab ich euch zu trinken, nicht feste Speise..."
2 Tassen Feigen, fein gehackt	"Alle deine Festungen sind Bäume mit frühen Feigen. Schüttelt man sie, dann fallen sie dem, der sie essen will, in den Mund."
1 Tasse klein gehackte Mandeln	"Als aber Moses am anderen Morgen das Gesetzeszelt betrat, hatte Arons Stab ausgeschlagen, Blüten getrieben und Mandeln ausgereift"
1 Prise Salz	"Alle deine Speiseopfer musst du salzen."
3 TL Zimt, gemahlen	"Was soll ich mit dem köstlichen Gewürzrohr aus fernem Land?"

Z'erst Salomon 23,14 – fiar de gottlosen Haderlumpen unter eich: Fest kneten und rühren! Und zwoar alle Zutaten, außer Numeri 3,12. An Bibelkuchen auf a auslegts Blech schmieren (oda owa ihr nehmts a Springform) und dann mit den Numeri 3,12 bestreuen! An Bibelkuchen bei 180-200° fiar 40-60 Minuten backen.

So - i wünsch eich a gsegnete Mahlzeit!

Eine Mirl