BIBELKUCHEN

Wer hätte gedacht, dass man aus Bibelstellen ein Kuchenrezept zusammenstellen kann?
Zwar müsst Ihr fleissig im Buch der Bücher blättern, um alle Zutaten für den Teig zu finden; aber die Mühe lohnt sich! Der Bibelkuchen ist ein feiner, vollwertiger Kuchen mit wertvollen Zutaten.

Zutaten

Sprichwörter 30,33 (davon 250gr.)	Butter
Jeremia 17,11 (davon 6 Stück)	Eier
Richter 14,18 (davon 2 Tassen)	Honig
1. Könige 5,2 (davon 4 ½ Tassen)	Mehl
Exodus 30, 36 (davon 3 Teelöffel)	Backpulver
1. Samuel 30,12 (von der 2. Speise 2 Tassen)	Rosinen
Nahum 3,12 (davon 2 Tassen, kleinschneiden)	Feigen
Numeri 17,23 (davon 1 Tasse, zerkleinern)	Mandeln
Levitikus 2,13 (davon eine Prise)	Salz
Jeremia 6,20 (davon 1 Päckchen, wie für Lebkuchen)	Zimt
1. Korinther 3,2 (davon ca. 1 Tasse)	Milch

Die Zutaten nacheinander in eine Schüssel geben, tüchtig rühren; von 1. Korinther 3,2 nur so viel wie nötig zugeben für einen halbfesten Teig.
Eine Cakeform von 26-30cm mit Backtrennpapier auskleiden und Kuchenmasse gleichmässig einfüllen. Oberfläche glattstreichen.
In der Mitte des auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen. Nach ca. 45 Minuten Stäbchenprobe. Der Kuchen ist fertig gebacken, wenn am Stäbchen keine Krümmelchen mehr hängenbleiben.
Auf einem Gitter gut auskühlen lassen. In Alufolie verpackt und kühl gelagert (nicht im Kühlschrank) ist der Kuchen ca. eine Woche haltbar.

Der Kuchen kann mit Butter und Honig zum Frühstück gegessen werden; Süssmäuler essen den Kuchen gern mit Schlagrahm.

Viel Spass beim Backen und en guete