

Bibelkuchen

Zu einem richtigen Festmahl gehört auch eine Nachspeise. Hättet ihr gedacht, dass man mit einem Rezept aus Bibelstellen einen feinen süßen Kuchen backen kann? Schlagt die angegebenen Bibelstellen auf und ihr findet die benötigten Zutaten.

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1) 4 Stück | Lukas 11,12 |
| 2) 1 Prise | Leviticus 2,13 |
| 3) 250 g | Sprüche 30,33 |
| 4) 1 Tasse, flüssig | Sprüche 24,13 |
| 5) ½ Tasse, gemahlen | Numeri 17,23 |
| 6) 1/4 Tasse (letztes Wort) | 2. Samuel 6,19 |
| 7) 10 getrocknete | Jeremia 24,1 |
| 8) 2 Tassen | Genesis 18,6 |
| 9) etwas | 1. Korinther 3,2 |
| 10) 1 Teelöffel (letztes Wort) | Sprüche 7,17 |

Zutaten 1 bis 3 schaumig rühren, 4 dazugeben, 5, 6 und 7 (beide kleingeschnitten) einrühren, dann 8, 9 und 10 nacheinander dazugeben. Zutaten gut verrühren und auf ein rundes Backblech oder in Muffin-Förmchen geben. Muffins ca. 20 Minuten und Blech ca. 40 Minuten bei 190 °C backen.

Viel Spass beim Lösen und En Guete!

Auflösung:

- 1) Eier
- 2) Salz
- 3) Butter, weich
- 4) Honig, flüssig
- 5) Mandeln, gemahlen
- 6) Rosinen, kleingeschnitten
- 7) Feigen, kleingeschnitten
- 8) Mehl
- 9) Milch
- 10) Zimt





Weichen Butter, eine Prise Salz und 4 Eier schaumig rühren. Den Honig dazugeben und umrühren. Die gemahlene Mandeln, die Rosinen und getrockneten Feigen, beide kleingeschnitten, dazugeben und umrühren. Anschliessend das Mehl dazu sieben und umrühren, etwas Milch dazugeben, Zimt darüberstreuen, alle Zutaten noch einmal gut verrühren bis die Masse schön verbunden ist. Auf ein rundes Backblech oder in Muffin-Förmchen geben. Muffins ca. 20 Minuten und Blech ca. 40 Minuten bei 190 °C backen.