

Auflösung

## Bibelkuchen -

bitte versuchen!



**Omas Rezept beginnt ganz gewöhnlich mit „man nehme“. Aber dann, ja dann braucht man für diesen Honigkuchen die Bibel, um zu wissen, was man da eigentlich nehmen soll.**

**Also, man nehme:**

**1,5 Tassen Deuteronomium 32,14a**

Es geht um das „Lied des Moses“ und darum, wie Jahwe für sein Volk sorgt: mit Dickmilch von Kühen mitsamt dem Fett von Lämmern. Also nehme man Butter oder Margarine.

**6 Stück Jeremia 17,11**

„Wie ein Rebhuhn ausbrütet, was es nicht gelegt hat“ ... also können sie auch vom Huhn sein, die 6 Eier.

**2 Tassen Richter 14,18a**

Simson, der biblische Rätselkaiser, fragt: „Was ist süßer als Honig?“ – Uns egal, wir nehmen den Honig.

**5 Tassen 1 Könige 5,2**

Der tägliche Bedarf Salomons wird da vorgerechnet. An Mehl, klarerweise.

**2 Tassen 1 Samuel 30,12a**

Er lag besinnungslos darnieder. Aber er schlug die Augen auf, nachdem sie ihn gelobt hatten: mit Rosinen.

**1 Tasse 1 Korinther 3,2**

„Milch gab ich euch zu trinken, nicht feste Kost.“ Wir nehmen die Milch, aber nicht, um sie zu trinken ...

**2 Tassen Nahum 3,12**

„Alle deine Burgen sind Feigenbäume mit Frühfeigen: Werden sie geschüttelt, fallen sie dem, der sie begehrt, in den Mund.“ Das verhüte Gott, dass sie uns in den Mund fallen. Wir hacken sie fein und lassen sie in den Kuchenteig fallen, die getrockneten Feigen.

**1 Tasse Numeri 17,23b**

„Als aber Moses am anderen Morgen das Gesetzeszelt betrat, hatte Aarons Stab ausgeschlagen, Blüten getrieben und Mandeln ausgereift.“ Wir nehmen sie gleich in der gehackten Form aus dem

Geschäft mit, die Mandeln.

### **1 Prise Levitikus 2,13**

„Alle deine Speiseopfer musst du salzen.“ — Wir unseren Kuchen natürlich auch.

### **3 Teelöffel Jeremia 6,20**

„Was soll ich mit dem köstlichen Gewürzrohr aus fernem Land?“  
Aber bitte, das ist doch keine Frage: In den Kuchenteig gehört der Zimt!

Für die Verarbeitung gilt **Sprichwörter Salomon 23,14**: fest kneten. Und zwar alle Zutaten außer den Mandeln – mit diesen wird der Kuchen bestreut. Weil der Teig locker werden soll, braucht man zuvor noch ein Päckchen Backpulver. Das kommt in der Bibel allerdings nicht vor.

Jedenfalls kommt der Kuchen dann ins Rohr, wird bei 200 Grad rund 90 Minuten gebacken und kann dann verspeist werden.