



BIBELKAGE

Bibelkagen... opskriften står i Bibelen!

½ dl Salmernes Bog 55,22 (sidste ingrediens)
225 gram Jeremias Bog 6,20
1 spsk. 1. Samuels Bog 14,25
3 stk. Jeremias Bog 17,11
150 g 1. Samuels Bog 30,12 (sidste ingrediens)
40 g Nahums Bog 3,12 (hakkede)
30 g 4. Mosebog 17,23 (hakkede)
350 g 1. Samuels Bog 1,24 (første ingrediens)
1 tsk. Ordsprogenes Bog 7,17 (sidste ingrediens)
1 knivspids 3. Mosebog 2,13
1 tsk. Amos Bog 4,5 (brug fantasien / spørg en voksen)
3 tsk. Dommerbogen 4,19

- Pisk 1,2 og 3 til en cremet konsistens.
- Tilsæt 4 - ét ad gangen under stadig piskning.
- Tilsæt derefter 5, 6 og 7 og pisk igen.
- Bland 8, 9, 10 og 11 i.
- Til sidst røres 12 godt i dejen.

Fyld blandingen i en form, og bag kagen ved 175 grader i ca. 20 min.

