

Vorherres yndlingskager ifølge Hella Joof. Her lavet om til BIBELKAGER.

1. 500 gram 1. Samuels Bog 1,24 (første ingrediens)
2. ¼ tsk. bagepulver
3. 1 tsk. vanillesukker
4. 400 gram Salmernes Bog 55,22 (første ingrediens)
5. 1 stort Jeremias bog 17,11
6. 250 gram Jobs bog 23,2 (sidste "ingrediens")
7. 125 gram 1. Mosebog 43,11 (sidste ingrediens).

Smut 7 og hak fint.

Rør 1, 2 og 3 sammen i en skål.

Nulr 4 i.

Pisk 5 og 6 sammen og bland det hele.

Der kan drysses øko-citronskal, kardemomme, lidt muskatnød eller citrongræs i dejen.

Ælt til dejen er glat og skinnende. Rul dejen ud med en kagerulle, og stik kagerne ud med kageforme.

Sæt kagerne på bagepapir på en bageplade. Lad dem stå i 15 minutter, og bag dem ved 185 grader i ca. 8 minutter. Sid eventuelt og kig ind i ovnen imens. Det er hyggeligt, og så brænder de heller ikke på.

Lad kagerne køle af på en bagerist.

## BIBELKAGER - LØSNING!

1. 500 gram 1. Samuels Bog 1,24 (første ingrediens) = Hvedemel
2.  $\frac{1}{4}$  tsk. bagepulver
3. 1 tsk. vanillesukker
4. 400 gram Salmernes Bog 55,22 (første ingrediens) = Smør
5. 1 stort Jeremias bog 17,11 = Æg
6. 250 gram Jobs bog 23,2 (sidste ingrediens) = Sukker
7. 125 gram 1. Mosebog 43,11 = Mandler

## BIBELKAGE

1. 1½ dl Salmernes Bog 55,22 (sidste ingrediens) = olie 2. 225 gram Jeremias Bog 6,20 = kalmus (dvs. mørk farin) 3. 1 spsk 1. Samuels Bog 14,25 = honning 4. 3 stk Jeremias Bog 17,11 = æg 5. 225 g 1. Samuels Bog 30,12 (sidste ingrediens) = rosiner 6. 225 g Nahums Bog 3,12 (hakkede) = figner 7. 30 g 4. Mosebog 17,23 (hakkede) = mandler 8. 350 g 1. Samuels Bog 1,24 (første ingrediens) = mel 9. 1 tsk Ordsprogenes Bog 7,17 (sidste ingrediens) = kanel 10. 1 knivspids 3. Mosebog 2,13 = salt 11. 1 tsk Amos Bog 4,5 (brug fantasien / spørg præsten) = bagepulver 12. 3 tsk Dommerbogen 4,19 = vand eller mælk

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 og pisk det i  
Til sidst røres 12 godt i dejen

Fyld blandingen i en form og bag kagen ved  
175 gr. C i ca. 20 min.