

BIBELKAGE - Løsning

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. 150 g 1. Samuels Bog 30,12 (sidste ingrediens) = rosiner
6. 40 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.