

BIBELKAGE

1. 1½ dl Salmernes Bog 55,22 (sidste ingrediens)
2. 225 gram Jeremias Bog 6,20 (mærkeligt, ukendt ord)
3. 1 spsk 1. Samuels Bog 14,25
4. 3 stk Jeremias Bog 17,11
5. 150 g 1. Samuels Bog 30,12 (sidste ingrediens)
6. 40 g Nahums Bog 3,12 (hakkede)
7. 30 g 4. Mosebog 17,23 (hakkede)
8. 350 g 1. Samuels Bog 1,24 (første ingrediens)
9. 1 tsk Ordsprogenes Bog 7,17 (sidste ingrediens)
10. 1 knivspids 3. Mosebog 2,13
11. 1 tsk Amos Bog 4,5 (brug fantasien / spørg præsten)
12. 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 og pisk det i
Til sidst røres 12 godt i dejen

Fyld blandingen (dejen er ret fast) i en lille bradepandeform og bag kagen ved 175 gr. I ca. 20 min.