

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

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.

Smut 7 og hak fint.

Rør 1, 2 og 3 sammen i en skål.

Nulr 4 i.

Pisk 6 og 7 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.

