

Bibelkuchen für die Adventszeit - In der Weihnachtsbäckerei 😊

Die Zutaten des Kuchens kannst Du in den Bibelstellen nachlesen. Nimm Dir also eine Bibel (Luther-Übersetzung) zur Hand und schlag die Seite auf, wo Du das „Inhaltsverzeichnis“ findest. Dann suche die Seite, auf der das jeweilige Buch im Alten oder Neuen Testament zu finden ist und schlage das Buch auf. Anschließend suche das Kapitel und dann den Vers. In dem Vers steht eine oder zwei Zutaten für den Kuchen. Das schreibst Du dann in die „Zutatenliste“.

Manche Bibeln benennen ein Gewürz. „Nur“ ein Gewürz. Um herauszufinden, welches Gewürz es ist, kannst Du auch Online nachsehen. Hier der Link: (bitte Luther 1912 angeben!):
<https://www.die-bibel.de/bibeln/online-bibeln/lesen/LU12>

Denk immer daran, es geht um einen Kuchen. Mitunter sind auch Zutaten genannt, die nicht so gut geeignet sind für einen Kuchen (z. B. Semmelmehl) (Zutat 3. Mose gehört hinein 😊)

Beispiel: Im Inhaltsverzeichnis findest du das 1. Buch Mose gleich zu Beginn des Alten Testamentes (AT), Suche jetzt das Kapitel (fettgedruckte Zahl) und dann den Vers (kleingedruckte Zahl).

Buch	Kapitel	Vers	Menge	Zutat
1.Korinther	3	2	1 Tasse	
1.Könige	5	2	4,5 Tassen	
Jeremia	17	11a	6 Stück	
Sprüche	30	33	1,5 Tasse	
3.Buch Mose	2	13	1 Prise	
Richter	14	18a	2 Tassen	
1.Samuel	30	12a	2 Tassen	
1.Samuel	30	12a	2 Tassen	
4.Buch Mose	17	23b	1 Tasse	
Jeremia	6	20	3 Teelöffel	
			1 Päckchen	Backpulver

Tipp: Manchmal findest Du 2 Zutaten in einem Vers. Nimm jeweils das, was Du noch nicht in einem anderen Vers gefunden hast.

Wer den Kuchen backt und ein Bild per WhatsApp schickt, bekommt einen Extra-Bonus. 😊

Rezept für den Bibelkuchen - Honigkuchen:

Alle Zutaten, (außer die Zutat aus dem 4. Buch Mose), kräftig miteinander verkneten. Aus dem Teig einen Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Anschließend die ZUTAT aus dem 4. Buch Mose über den Laib streuen und für ca. 1 Stunde in einen auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben.