

Samstag: ... mit einem Festessen.

So viel kann ich schon verraten: morgen geht es um ein großes Festessen. Was gehört für dich zu einem richtigen Fest? Heute hast du Zeit schon Vorbereitungen zu treffen. Zum Beispiel kannst du einen Bibelkuchen backen. Das Besondere daran - alle Zutaten kommen in der Bibel vor.



Zutaten:

- 5,5 Tassen Mehl (1. Buch von den Königen 5,2)
- 1,5 Tassen Speiseöl oder Butter (Jesaja 7,22)
- 6 Eier (Jeremia 17,11)
- 2 Tassen Feigen (Jeremia 24,2)
- 1,5 Tassen Honig (2. Mose 3,8)
- 4 Tassen Milch (Sprüche 30,33)
- 2 Tassen Rosinen (1. Buch Samuel 30,12)
- 1 Tasse Mandeln (4. Mose 17,23)
- 1 Prise Salz (3. Mose 2,13)
- 3 Esslöffel Zimt (Offenbarung 18,13)
- 1 Päckchen Backpulver (das gibt es in der Bibel leider nicht)

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad/ 175 Grad Umluft oder Stufe 2 bei einem Gasherd vorheizen.

Alle festen Zutaten miteinander vermengen.

Danach die restlichen Zutaten (Milch, Eier, Öl, Honig) hinzufügen.

Alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren.

Die Springform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Den Teig in die Form füllen.

Den Kuchen im Ofen ca. 75-80 Minuten backen.

Mit der "Stäbchenprobe" überprüfen, ob der Kuchen schon fertig ist. Klebt noch Teig am Schaschlikstäbchen muss der Kuchen noch ein wenig im Ofen bleiben.

Wenn der Kuchen fertig ist, lasse ihn etwas abkühlen. Dann kannst du ihn beliebig verzieren, z.B. mit Puderzucker bestäuben.

(Quelle:

https://www.kidsweb.de/schule/kidsweb_spezial/ernte_dank_spezial/bibelkuchen.html)