

Bibelkuchen nach der Lutherbibel

| | |
|---------|----------------|
| 250 g | 1. Mose 18,8a |
| 6 Stk | Jeremia 17,11 |
| 8 EL | Psalms 19,11 |
| 9 dl | 1. Könige 5,2 |
| 4 dl | Jesaia 12,3 |
| 4 dl | Nahum 3,12 |
| 2 dl | 4. Mose 17,23 |
| 1 Prise | 3. Mose 2,13 |
| 3 TL | 2. Chronik 9,9 |
| 5 TL | Jeremia 6,20 |
| 1½ dl | Jesaia 12,3 |
| ¼ dl | 4. Mose 17,23 |
| 3 TL | Backpulver |

Zuerst nehme man 1½ dl Jesaia 12,3 und ¼ dl 4. Mose 17,23 mixe das zu einer Klageleder 4,7, die restlichen 2dl 4. Mose 17,23 werden gemahlen und die 4dl Nahum 3,12 werden fein gehackt, danach alles zu einem Rührteig verarbeiten und bei 200° C ca. 50 Minuten backen

Übersetzung

| | |
|---------|----------------------------------|
| 250 g | Butter |
| 6 Stk | Eier |
| 8 EL | Honig |
| 9 dl | Mehl (Einkorn, Emmer, Dinkel) |
| 4 dl | Wasser |
| 4 dl | Feigen |
| 2 dl | Mandeln |
| 1 Prise | Salz |
| 3 TL | Orientalische Gewürze inkl. Zimt |
| 5 TL | Gewürze aus dem Mittelmeerraum |
| 1½ dl | Wasser |
| ¼ dl | Mandeln |
| 3 TL | Backpulver |

Zuerst nehme man 1½dl Wasser und ¼ dl Mandeln und mixe das zu Milch (Lactosefrei). Die restlichen 2dl Mandeln werden gemahlen und die 4dl Feigen werden fein gehackt, danach alles zu einem Rührteig verarbeiten und bei 200° C ca. 50 Minuten backen

[Einkorn (*Triticum monococcum*) und Emmer (*Triticum dicoccum*) auch Zweikorn genant, gehört zu den ältesten kultivierten Getreidearten. Der Ursprung liegt im Nahen Osten, wo sie seit mindestens zehntausend Jahren angebaut werden.

Die ältesten Funde von Dinkel(*Triticum aestivum* subsp. *spelta*) stammen aus den Tälern des Ararat-Gebirges (6. bis 5. Jahrtausend v. Chr.).]

Ergänzungen und Details zu den Gewürzen.
Die Mengenangaben verstehen sich nach
Volumen und nicht nach Gewicht!

| | | |
|---------|--|---|
| 250 g | <u>Butter</u> | In Pfanne auslassen und in die Schüssel geben ... |
| 6 Stk | <u>Eier</u> | Schlagen und in die Schüssel geben |
| 8 EL | <u>Honig</u> | Dazu in die Schüssel geben ... |
| 9 dl | <u>Mehl</u> | Einkorn, Emmer, <u>Dinkel</u>) dazugeben |
| 4 dl | <u>Wasser</u> | ½ dl Wasser zurückbehalten und den Rest dazugeben ... |
| 4 dl | <u>Feigen</u> | ... mit dem zurückbehaltenen Wasser fein hacken und dazu geben ... |
| 2 dl | <u>Mandeln</u> | 1 dl geschälte Mandelplättchen und 1 dl geschälte Mandelstäbchen dazu geben ... |
| 1 Prise | <u>Salz</u> | Eine schöne Brise Salz mit den gemahlene Gewürzen beigegeben ... |
| 3 TL | <u>Orient. Gewürze inkl. Zimt</u> | Bestehend ½ TL Schwarzer Pfeffer Körner ¾ TL Königskümmel ganz ½ ML Zimt gemahlen ½ ML Sternanis gemahlen ½ ML Kardamom gemahlen |
| 5 TL | <u>Gewürze aus dem Mittelmeer-raum</u> | 1 TL Kreuzkümmel arabisch ganz 1 TL Echter Kümmel ganz 1 TL Fenchelsamen ganz 1 TL Anis Samen ganz 1 TL Provenzalische -Gewürze ¼ ML Koriander gemahlen Die ganzen Gewürze im Mörser fein mahlen die gemahlene darunter mischen und nach und nach beifügen... |
| 1 ½ dl | <u>Wasser</u> | Wasser und Mandeln zu Mandel-Milch mixen oder 1 ¾ dl Fertige ungesüsste Mandelmilch dazugeben... |
| ¼ dl | <u>Mandeln</u> | |
| 3 TL | <u>Backpulver</u> | Nach und nach dazugeben und alles sehr gut vermischen und durchkneten. |

Der fertige Teig reicht für 1 – 2 Kuchen je nach Grösse

EL = Esslöffel;

TL = Teelöffel;

ML = Mocalöffel

Bibelstellen

1. Mose 18,8

Jeremia 17,11

Psalm 19,11

1. Könige 5,2

Jesaia 12,3

Nahum 3,12

4. Mose 17,23

3. Mose 2,13

2. Chronik 9,9

Jeremia 6,20

Jesaia 12,3

4. Mose 17,23

Backpulver

Und er trug Butter und Milch auf und ...

Wie ein Rebhuhn, das sich über Eier setzt, ...

Sie sind köstlicher als Gold und viel feines Gold, sie sind süßer als Honig und Honigseim.

Und Salomo musste täglich zur Speisung haben dreißig Sack feines Mehl, sechzig Sack anderes Mehl, Ihr werdet mit Freuden Wasser schöpfen aus den Heilsbrunnen.

Alle deine festen Städte sind wie Feigenbäume mit reifen Feigen: Wenn man sie schüttelt, so fallen sie dem in den Mund, der sie essen will.

Am nächsten Morgen, als Mose in die Hütte des Zeugnisses ging, da grünte der Stab Aarons, der zum Hause Levi gehört, und die Blüte ging auf und trug Mandeln.

Alle deine Speisopfer sollst du salzen, und dein Speisopfer soll niemals ohne Salz des Bundes deines Gottes sein; bei allen deinen Opfern ...

Und sie gab dem König hundertzwanzig Zentner Gold und sehr viel Spezerei und Edelsteine.

Was frage ich nach dem Weihrauch aus Saba und nach dem köstlichen Gewürz, das aus fernen Landen ... Ihr werdet mit Freuden Wasser schöpfen aus den Heilsbrunnen.

Am nächsten Morgen, als Mose in die Hütte des Zeugnisses ging, da grünte der Stab Aarons, der zum Hause Levi gehört, und die Blüte ging auf und trug Mandeln. (Lactosefrei)

Backpulver ist eine Mischung aus einem Backtriebmittel (als CO₂-Quelle), meist Natriumhydrogencarbonat (Natron) oder Kaliumhydrogencarbonat, und einem oft phosphathaltigen Säuerungsmittel wie Dinatriumdihydrogendiphosphat (E450a) oder Calciumdihydrogenphosphat (E341a) oder einer phosphatfreien Alternative wie Weinstein als Säureträger. Zudem wird ein Trennmittel (etwa 20 bis 60%) aus Mais-, Reis-, Weizen- oder Tapiokastärke bzw. Weizenmehl zugegeben, um Feuchtigkeit zu binden und so eine vorzeitige CO₂-Entwicklung zu verhindern. Glutenfrei ist Dr. Oetker das Original: E500, E450, Maisstärke 22%