

Luxe koek met Bijbelse ingrediënten

300 gram	Psalm 55: 2
300 gram	1 Samuel 14:29
6 stuks	Jop 39:17
400 gram	Genesis 18:6
2 theelepels	Leviticus 2:13
2 theelepels	2 Kronieken 9:9
100 gram	Jeremia 24:1 (in water weken)
100 gram	Samuel 30:12
1 exemplaar	Hooglied 2:5
2 eetlepels	Numeri 17:8 (geschaafd)
Indien nodig	Richteren 4:19

Bereiding:

Roer in een grote kom de ingrediënten uit Psalm 55 en 1 Samuel 14 zacht.

Voeg één voor één Job 39 toe en klop goed door. Zeef Genesis 18 en Leviticus 2 boven de kom en voeg 2 Kronieken 9 toe en roer goed door. Dep de in water geweekte Jeremia droog en snijdt dit in stukjes.

Snipper Hooglied 2 klein. Roer Jeremia 24. Roer 1 Samuel 30, Hooglied 2 en Numeri 17 door het beslag en voeg eventueel Richteren 4 toe.

Vul een met Psalm 55 ingevette en met Genesis 18 bestoven bakvorm met het beslag en bak de koek in een voorverwarmde oven op 200 graden.

Na 10 minuten de oven temperen op 150-160 graden.

De baktijd is ongeveer 75 minuten voor het gebruik van een cakevorm en 35 minuten voor een bakplaat

Eenvoudige koek met Bijbelse ingrediënten

125 gram boter, 250 gram bruine suiker, 425 gram meel, 5 vijgen, 100 gram rozijnen, 125 gram water, 3 eieren, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, 2 theelepels bakpoeder.

De boter tot crème roeren, suiker toevoegen, meel met bakpoeder (of gist) toevoegen .

Alles door elkaar kloppen, het water toevoegen en daarna één voor één de eieren. Aan stukjes gesneden vijgen toevoegen en geweekte rozijnen.

Bak het deeg in een beboterde en met meel bestoven blik en bak in matig verwarmde oven bij een temperatuur van 150 graden C. in 1 $\frac{1}{2}$ uur de koek gaar.

De helft van de bruine suiker kan door honing worden vervangen.

Beleg voor maistortilla's/ toast of brood

1. Week linzen een nacht in het water. Pureer de linzen met cherrytomaatjes. Zeef dit tot een dikke massa ontstaat. Gesnipperd uitje, zout en peper toevoegen. (eventueel wat verse kruiden)
2. Volle yoghurt of volle kwark door elkaar roeren. Hard gekookte eieren fijn prakken en deze met zout, peper, nootmuskaat, bieslook of lente-uitjes toevoegen. Ook andere verse kruiden kan men toevoegen.
Voor 400 gram kwark, twee of drie eieren gebruiken.