

Biblische Rezepte für dich und andere Leckermäulchen



Leckerer süßes, „altes“ Brot

Alte oder angetrocknete Brotscheiben (z.B. 3 Toastscheiben) in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Nimm nun 2 EL Honig, 30 g Butter und Zitronensaft von einer halben Zitrone. Mische alles zusammen, nun koche es ca. 2 – 3 Minuten, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Die Brotwürfel nun in die Masse legen, sie müssen sich richtig voll saugen. Nun musst du sie herausholen und abkühlen lassen. Dann kannst du sie essen, mit geschlagener Sahne oder mit Obst ist es lecker.

Datteln mal anders – gefüllte Datteln

200 g Doppelrahmfrischkäse, 2 EL Puderzucker, abgeriebene Zitronenschale von einer Zitrone und 1 TL Zimt in einer Schüssel gut verrühren. Nun musst du 20 getrocknete Datteln entkernen und mit der zusammengerührten Creme füllen. Nun kannst du noch jede Dattel mit einer Mandel oder einer Nuss verzieren.

Biblische Früchte

Feigen, Datteln, Granatäpfel und Weintrauben kannst du heute wie auch damals in biblischer Zeit finden. Koste die Früchte einfach mal, die du noch nicht kennst.



Lass es dir schmecken!