

## M4 Rezept für eine Bibel — ?

### Zutaten für 4 Personen

Für den \_\_\_\_\_ (Römer 11,16a) unserer ? brauchen wir:

300 g \_\_\_\_\_ (2 Könige 4,41a)  
1 Esslöffel \_\_\_\_\_ (2 Mose 30,24)  
2 Päckchen \_\_\_\_\_ (Psalm 75,9b)  
1 Esslöffel \_\_\_\_\_ (Matthäus 5,13)  
ca. 250 ml \_\_\_\_\_ (Offenbarung 3,16) —warmes \_\_\_\_\_ (Hiob 3,24).

Für den **Belag** der ? wird benötigt:

Oregano, Basilikum,

2 Zehen \_\_\_\_\_ (4 Mose 11,5 letztes Wort), Pfeffer, Paprika, 2 Teelöffel \_\_\_\_\_ (Richter 9,45), Tomatenmark, gekochter Schinken, \_\_\_\_\_ (Jesaja 17,6), milde Paprika, Pilze, 1 \_\_\_\_\_ (4 Mose 11,5 viertletztes Wort), 1 Packung □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ (gesucht wird immer der erste Buchstabe des ersten Wortes des angegebenen Verses!):

1. Buchstabe: **Markus 14,5**; 2. Buchstabe: **Hosea 4,13**; 3. + 4. Buchstabe: **Psalm 97,8**; 5. + letzter Buchstabe: **1 Korinther 10,23**; 6. Buchstabe: **Sprüche 21,3**; 7. Buchstabe: **Matthäus 3,10**; 8. + 9. Buchstabe: **Psalm 104,2**.

### Backrezept:

\_\_\_\_\_ (1 Könige 5,2), \_\_\_\_\_ (Jesaja 25,6 vorletztes Wort), \_\_\_\_\_ (2 Mose 30,24), \_\_\_\_\_ (Kolosser 4,6) und etwas \_\_\_\_\_ (Psalm 77,17) in einen Topf geben und mit dem Mixer umrühren. Nach und nach \_\_\_\_\_ (1 Mose 7,24) nachgeben, bis eine knetbare Masse entstanden ist. Den fertigen \_\_\_\_\_ (Hosea 7,4) auf der Arbeitsfläche kneten und dann ruhen lassen. Die \_\_\_\_\_ (2. Mose 27,20), Pilze abtropfen lassen, Paprika würfeln, Pilze, Schinken klein schneiden, die \_\_\_\_\_ (4 Mose 11,5 viertletztes Wort) in Ringe schneiden. Tomatenmark in eine Schüssel geben und mit \_\_\_\_\_ (Markus 9,50) und Pfeffer, Oregano, Basilikum, \_\_\_\_\_ (4 Mose 11,5 letztes Wort) würzen. Dann den \_\_\_\_\_ (2 Mose 12,34) ausrollen und auf das Blech geben, Tomatenmark darüber streichen und nach und nach die einzelnen Zutaten gleichmäßig darauf verteilen. Die ? im Ganzen leicht nachwürzen mit \_\_\_\_\_ (Richter 9,45) und Pfeffer. Zum Schluss \_\_\_\_\_ (gesuchtes Wort in Kästchen oben) über die ? verteilen. Basilikum darüber streuen. Ca. 30 Minuten in den heißen \_\_\_\_\_ (Hosea 7,7) stellen.