



## Recettes

### • Pain d'épices - *D'r Labküacha*

Mettre le sucre et le miel dans une casserole et le réchauffer doucement jusqu'à ce que le sucre soit fondu ; le mélange ne doit jamais arriver à ébullition.

Le bicarbonate est à dissoudre dans la cuillerée de lait. Mettre la farine dans un grand saladier et la mélanger avec les amandes, les fruits confits et les épices.

Laisser tiédir le mélange miel sucre, y incorporer les oeufs battus, le lait avec le bicarbonate de soude ainsi que le Kirsch, et verser le tout sur la farine, puis mélanger le tout. Bien travailler la pâte et la laisser reposer pendant 2 jours.

Pour former les pains d'épices, on peut se servir de l'emporte-pièce, ou de modèles en carton que l'on pose sur la pâte et que l'on coupe au couteau bien aiguisé. La pâte ainsi découpée est transportée précautionneusement pour qu'elle ne se déforme pas, sur des tôles bien beurrées.

Les pains d'épices sont à cuire dans un four chauffé à 180° à mi hauteur, pendant 15-20 mn. On peut recouvrir les pains d'épices, à l'aide d'un pinceau, avec 1 oeuf battu + 1 goutte d'huile pour les rendre plus brillants.

- 700 g de farine
- 300 g d'amandes pelées et hachées
- 60 g d'orangeat coupé en menus morceaux
- 60 g de citronat coupé en menus morceaux
- 1 à 1 1/2 cuillerée de cannelle
- 1 pointe de couteau de poudre de clou de girofle
- 1/2 cuillerée à café de cardamome
- Zeste râpé de 1/2 citron (non traité)
- 500 g de miel
- 250 g de sucre
- 7 g de bicarbonate de soude
- 1 cuillerée à soupe de lait
- 2 oeufs
- 2 cuillerées à soupe de Kirsch