



La Bourgogne à vos pieds

PAIN D'ÉPICES **HONIGKUCHEN**

Zutaten

- 300 g Mehl (Roggen und Weizen zu gleichen Teilen, oder Vollkornmehl)
- 300 g Honig
- 100 ml Milch
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Gewürzmischung „4 épices“ •
- 1/2 Päckchen Backpulver

Vorgehen

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen.

In einem Topf bei sehr niedriger Temperatur Butter schmelzen lassen und mit Honig und Milch verrühren.

Die lauwarme Mischung in die Schüssel mit dem Mehl geben und unterheben. Eier, Gewürze und Backpulver zugeben. Die Masse so lange durcharbeiten, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.

Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden und den Teig hineingeben.

Bei 180° etwa eine Stunde lang backen (Backprobe mit einer Messerklinge oder einem hölzernen Zahnstocher).

Vokabular

| | |
|-------------------------|--|
| 4 épices, quatre épices | Gewürzmischung aus Pfeffer, Muskat, Nelken, Zimt |
| cannelle f. | Zimt |
| moule (à cake) m. | Backform (Cake-Form, Kastenform) |
| moule f. | Muschel |
| levure chimique f. | Backpulver (« chemische Hefe ») |
| papier sulfurisé m. | Backpapier |
| tiède | lauwarm |
| vérifier | überprüfen |