

Pain d'épices

- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Frühstück
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Das tolle, französische „Honiggewürz Brot“ aus Burgund, voller exotischer Aromen ist eine Spezialität der Stadt Dijon, das aber in ganz Frankreich geschätzt und geliebt wird.

Zum Frühstück, nur mit ein wenig kalter Salzbutter bestrichen, ist Pain d'épices einfach nur lecker. Unverzichtbar ist diese Speise in der Weihnachtszeit zur „Foie gras“ (Gänseleber), wenn es festlich und etwas aufwendiger sein soll.

Sie eignet sich hervorragend als Mitbringsel aus dem Frankreich Urlaub oder als Präsent in der Weihnachtszeit, denn gut verpackt, hält es sich über 1 Woche frisch.

Das Gericht wird eigentlich ganz einfach aus einem Rührteig mit braunem Zucker, Honig und Orangeat hergestellt.

Für die exotische - weihnachtliche Note sorgen Anis, Zimt und Nelke.

Sollte etwas übrig bleiben, können Sie es hervorragend in Wild Saucen reiben, denn es handelt sich um eine Art Lebkuchen.

Zutaten

- **Für 20 Scheiben:**
- 200 g Mehl, gesiebt
- 1/2 TL Natron
- 100 g Zucker
- 3 EL flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1/2 TL Anis, gemahlen
- 1/4 TL Ingwer, gemahlen
- 1/4 TL Kardamom, gemahlen
- 2 EL Honig
- 1 Eigelb
- 100 ml Wasser
- Etwas Alufolie

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft 175 ° C; eine Kastenbackform mit 1- 1/2 l ausfetten.

Schritt2

Alle Zutaten mit dem Rührgerät intensiv ca. 3 min. verrühren, danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal mit den Händen durchwirken.

In die Backform füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 35 min. backen.

Nach 20 min. mit Alufolie abdecken.

Schritt3

Herausnehmen, auskühlen lassen; was nicht sofort verzehrt wird, hält sich in Alufolie ca. 1 Woche.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Brot und Brötchen **Zutaten:**eier, Honig, Ingwer, Mehl, Zimt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pain-depices/>