

Honigkuchen vom Blech

Pain d'épices à découper



500 g miel
1/8 l d'huile
250 g sucre
700 g farine
1 paquet de levure alsa
250 g amandes en poudre
2 cuillers à café cannelle
1 pincée de clous de girofle moulus
1/2 cuiller à café de piment de cayenne
1 pincée de sel
3 oeufs
100 g de citron confit (en petits dés)
100 g d'orange confite (en petits dés)
3 cuillers à soupe de lait concentré

extrem schwer - TRÈS difficile

Pour la décoration :

100 g d'amandes
100 g de citron confit
100 g d'orange confite
100 g cerises confites

Temps de préparation : 1 heure et demi

Repos : 1 heure

Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

Chauffer le miel et l'huile tout en remuant. Laisser refroidir.

Tamiser la farine et la levure, mélanger avec les amandes en poudre, les épices, les oeufs, le citron et l'orange confits. Ajouter le mélange miel et huile et pétrir le tout. Si la pâte est trop molle, ajouter de la farine. Couvrir le saladier et faire reposer au frigo pendant une heure.

Préchauffer le four à 200°C. Couvrir une tôle à pâtisserie avec du papier cuisson. Etaler la pâte avec des mains enfarinées (ou un rouleau à pâtisserie ?), égaliser et badigeonner le lait concentré avec un pinceau sur la surface. Inciser la surface pour préparer la découpe en carrés de 7 x 7 cm (ou tout autre dimension qui vous arrange). Décorer chaque carré (ou rectangle) avec des amandes et des fruits confits (p.ex. [demi-]cerise au milieu, amandes aux 4 coins et petit rectangle de fruit confit entre les amandes; une fleur...).

Enfourner la tôle avec le pain d'épices au milieu du four et le faire cuire pendant 35 à 45 minutes. Laisser refroidir avant d'enlever le pain d'épices et de le découper en morceaux. Garder les morceaux dans une boîte tapissée avec du papier cuisson.

