

CARRÉS DE PAIN D'ÉPICES AUX AMANDES

Pour 6 personnes :

500 g de farine
1 pincée de sel
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 pincée de clous de girofle pilés
50 g d'écorce d'orange confite
50 g de cédrat confit
100 g d'amandes mondées
4 œufs
250 g de sucre en poudre
¼ de litre de lait
1 zeste de citron
1 zeste d'orange
20 g de beurre pour le moule
Ustensile: 1 moule rectangulaire

Allumez le thermostat à 6/7.

Dans une terrine, mélangez la farine, le sel, la levure chimique et les épices.

Coupez l'écorce d'orange et le cédrat confits en petits dés. Hachez grossièrement les amandes.

Dans une autre terrine, travaillez les œufs entiers, au fouet, avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajoutez alors la farine en délayant peu à peu avec le lait tiède, jusqu'à ce que l'obtention une pâte lisse et homogène.

Ajoutez encore les amandes, les fruits confits et les zestes de citron et d'orange finement râpés. Mélangez bien.

Versez cette préparation dans un moule rectangulaire

préalablement beurré. Mettez au four. Laissez cuire 10 minutes.

Baissez ensuite le thermostat à 4/5. Poursuivez la cuisson pendant 1 heure.

Laissez refroidir complètement avant de couper le pain d'épices en carré.

GINGERBREAD SQUARES WITH ALMONDS

To serve 6 people:

500 g flour
pinch of salt
1 tablespoon baking powder
1 scant teaspoon ground cinnamon
pinch of ground cloves
50 g candied orange peel
50 g candied citron
100 g skinned almonds
4 eggs
250 g sugar
250 ml milk
zest of one lemon
zest of one orange
20 g butter, for the tin
You will need: 1 rectangular baking tin

Heat the oven to gas mark 6/7 (400°F / 200°C).

In a bowl, combine the flour, salt, baking powder and spices.

Chop the candied orange peel and citron into small dice. Chop the almonds roughly.

In another bowl, beat the whole eggs with the sugar until pale and fluffy.

Add the flour, gradually incorporating the warm milk, to produce a smooth, even batter.

Add the almonds, the candied fruit, and the finely grated orange and lemon zest. Mix well.

Pour into a buttered rectangular baking tin. Bake in the oven for 10 minutes.

Lower the temperature of the oven to gas mark 4/5 (350°C / 180°C) and bake for a further 1 hour.

Leave in the tin until completely cold before cutting into squares.

LEBKUCHENQUADRATE MIT MANDELN

Für 6 Personen:

500 g Mehl
1 Prise Salz
1 Päckchen Backpulver
1 TL Zimt (gemahlen)
1 Messerspitze Nelke
50 g Orangeat
50 g Zitronat
100 g blanchierte Mandeln
4 Eier
250 g Zucker
¼ l Milch
1 Zitrone, abgerieben
1 Orange, abgerieben
20 g Butter zum Einfetten der Form
Zubehör: 1 Backblech

Backofen vorheizen (Stufe 6/7 bzw. 180-210 °C).

In einer Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und Gewürze mischen.

Orangeat und Zitronat in kleinste Stückchen schneiden, die Mandeln grob hacken.

In einer zweiten Schüssel Eier und Zucker schaumig rühren. Nach und nach abwechselnd die Mehlmischung und die Milch (sie sollte lauwarm sein) dazugeben. Den Teig gut durchrühren.

Zum Schluss Mandeln, Orangeat und Zitronat sowie abgeriebene Orangen- und Zitronenschale hinzufügen. Alle Zutaten gut miteinander verkneten.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausstreichen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten bei etwa 200 °C backen. Bei geringerer Hitze (Stufe 4/5 bzw. 120-150°C) noch ca. 1 Stunde weiterbacken. Nach dem Backen auskühlen lassen und in Rechtecke oder Quadrate schneiden.

PAIN D'ÉPICES DE PITHIVIERS

Pour 6 personnes :

125 g de sucre en poudre

125 g de miel

1 tasse d'eau (ou de lait)

100 g de fruits confits

½ cuillère à café de cannelle en poudre

1 cuillère à café d'anis vert moulu

250 g de farine

½ paquet de levure en poudre

Un peu de farine et de beurre pour le moule

Ustensile: 1 moule à cake de 20 cm de diamètre.

Allumez le four à thermostat 4/5.

Mélangez le sucre et le miel, sur feu très doux. Ajoutez peu à peu l'eau bouillante (ou le lait). Retirez du feu.

Ajoutez les fruits confits coupés en dés, la cannelle et l'anis vert.

Incorporez ensuite la farine à ce mélange, puis la levure en poudre.

Beurrez et farinez un moule à cake. Versez-y la pâte. Faites cuire, à feu doux, pendant au moins une heure.

PITHIVIERS GINGERBREAD

To serve 6 people:

125 g sugar

125 g honey

1 cup of water (or milk)

100 g candied fruit

½ scant teaspoon ground cinnamon

1 scant teaspoon ground anise

250 g flour

1½ teaspoons baking powder

flour and butter to coat the baking tin

You will also need one cake tin (20 cm diameter).

Heat the oven to gas mark 4/5 (360°F / 180°C).

Combine the sugar and honey over very gentle heat. Gradually add the boiling water (or milk). Remove from the heat.

Add the candied fruit, chopped small, the cinnamon and the anise.

Fold in the flour, then the baking powder.

Grease and flour the cake tin. Pour in the mixture, and bake for at least one hour in a gentle oven.

LEBKUCHEN « PITHIVIERS » (nach der französischen Gemeinde Pithiviers, Nähe Orleans)

Für 6 Personen:

125 g Zucker

125 g Honig

1 Tasse Wasser (oder Milch)

100 g kandierte Früchte

½ Teelöffel Zimt

1 TL grüner Anis (gemahlen)

250 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

Etwas Mehl und Butter für die Backform

Zubehör: 1 Backform (ø 20 cm)

Backofen vorheizen (Stufe 6/7 bzw. 180-210 °C).

In einer Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und Gewürze mischen.

Orangeat und Zitronat in kleinste Stückchen schneiden, die Mandeln grob hacken.

In einer zweiten Schüssel Eier und Zucker schaumig rühren. Nach und nach abwechselnd die Mehlmischung und die Milch (sie sollte lauwarm sein) dazugeben. Den Teig gut durchrühren.

Zum Schluss Mandeln, Orangeat und Zitronat sowie abgeriebene Orangen- und Zitronenschale hinzufügen. Alle Zutaten gut miteinander verkneten.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausstreichen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten bei etwa 200 °C backen. Bei geringerer Hitze (Stufe 4/5 bzw. 120-150°C) noch ca. 1 Stunde weiterbacken. Nach dem Backen auskühlen lassen und in Rechtecke oder Quadrate schneiden.

PAINS D'ÉPICES DE MENAGE

500 g de farine
500 g de miel
200 g de sucre
2 cuillères à soupe de kirsch
125 g d'orangeade
125 g de citronnade
1 œuf
1 cuillère à soupe de beurre
De la cannelle, de la muscade râpée, 1 cuillère à café de levure alsacienne.

Mélangez le tout.
Laissez reposer une nuit.
Étalez sur une tôle beurrée et faites cuire au four à feu doux.
Coupez encore tiède, et glacez avec un mélange de 125 g de sucre en poudre et un blanc d'œuf, ou glacez avec du chocolat fondu.

HOUSEHOLD GINGERBREAD

500 g flour
500 g honey
200 g sugar
2 soupspoons kirsch
125 g candied orange peel
125 g candied lemon peel
1 egg
1 soupspoon butter
ground cinnamon, grated nutmeg, 1 scant teaspoon of baking powder

Combine all the ingredients, and leave to rest overnight. Spread onto a buttered baking sheet and bake in a gentle oven. Cut while still warm, and ice with a mixture of 125 g sugar and an egg white, or with melted chocolate.

EINFACHER LEBKUCHEN

500 g Mehl
500 g Honig
200 g Zucker
2 Esslöffel Kirschwasser
125 g Orangeat
125 g Zitronat
1 Ei
1 Esslöffel weiche Butter
Zimt, Muskat (gemahlen), 1 Teelöffel Backpulver

Glasur: 125 g Puderzucker, 1 Eiweiß (schaumig schlagen) oder Kuvertüre

Alle Zutaten gut miteinander verkneten und über Nacht ruhen lassen.
Auf einem eingefetteten Backblech ausrollen und bei geringer Hitze backen.
Den etwas abgekühlten Kuchen in Stücke schneiden und mit einer Eiweiß-Puderzucker-Glasur oder mit Schokolade überziehen.

PETITS PAINS D'ÉPICES

500 g de miel
875 g de farine
375 g de sucre
250 g d'amandes
125 g de citronnade
125 g d'orangeade
4 g de clous de girofle
7 g de noix de muscade
1 zeste de citron râpé
1/16 de litre de kirsch
15 g de cannelle
7 g de carbonate d'ammonium
7 g de carbonate de potasse et pour glacer, 250 g de sucre en poudre et 1/3 de verre de kirsch.

Coupez les amandes en petits morceaux.
Faites-les griller avec deux cuillerées de sucre.
Faites cuire le reste du sucre avec le miel, puis hors de la plaque de cuisson, ajoutez les épices, les amandes, le kirsch, le carbonate d'ammonium, le carbonate de potasse et la farine.
Travaillez la pâte, puis étalez-la au rouleau jusqu'à obtention d'une épaisseur d'un demi-centimètre.
Mettez sur une plaque huilée, et faites cuire à four chaud.
Après cuisson, découpez en petits carrés alors que la tarte est encore chaude.
Glacez ensuite.
On peut aussi découper avec des emporte-pièces de toutes sortes de formes et décorer selon sa fantaisie.

INDIVIDUAL GINGERBREADS

500 g honey
875 g flour
375 g sugar
250 g almonds
125 g candied lemon peel
125 g candied orange peel
4 g whole cloves
7 g nutmeg
grated zest of one lemon
60 ml kirsch
15 g ground cinnamon
7 g ammonium carbonate
7 g potassium carbonate
For the icing: 250 g sugar and 1/3 glass kirsch

Chop the almonds into small pieces, and heat in a pan with two spoonfuls of sugar. Cook the rest of the sugar with the honey, then remove from the heat and add the spices, the almonds, the kirsch, the ammonium carbonate, the potassium carbonate and the flour. Mix well, then roll out to a thickness of half a centimetre. Place on a greased baking sheet, and cook in a hot oven. When it is cooked, cut into small squares while still warm and ice. If preferred, cut into any shape using pastry cutters, and decorate as you like.

KLEINE ELSÄSSISCHE LEBKUCHEN

500 g Honig
875 g Mehl
375 g Zucker
250 g Mandeln
125 g Zitronat
125 g Orangeat
4 g Nelke (gemahlen)
7 g Muskat (gemahlen)
1 Zitrone, davon Schale abreiben
1/16 l Kirschwasser
15 g Zimt
7 g Hirschhornsalz
7 g Potasche

Glasur : 250 g Puderzucker und 1/3 Gläschen Kirschwasser.

Mandeln fein hacken und in zwei Teelöffeln Zucker anbräunen.
Den restlichen Zucker mit dem Honig aufkochen, vom Feuer nehmen und mit den Gewürzen, den Mandeln, dem Schnaps und dem mit den Backtriebmitteln vermischten Mehl verrühren.
Den Teig gut durchkneten und 1/2 cm dick ausrollen.
Auf ein geöltes Backblech legen und im Backofen bei hoher Temperatur backen.
Nach dem Backen den noch warmen Lebkuchen in kleine Rechtecke schneiden oder mit Förmchen ausstechen und nach Laune verzieren.

CARPE BRAISEE AU PAIN D'EPICES

Pour 4 à 6 personnes :
1 carpe d'environ 1,2 à 1,5 kg
100 g d'oignons hachés
50 g de poireaux
50 g de céleri finement émincé
2 branches de romarin
2 cuillerées à soupe de farine
½ l de bière
½ l de vin blanc sec
Le jus d'un citron
100 g de pain d'épices émietté
2 dl de bouillon
Beurre

Faites blondir dans du beurre l'oignon, le céleri et le poireau émincés et bien les répartir dans le fond d'un faitout. Salez, poivrez et farinez la carpe, faites-la frire des deux côtés au beurre dans une poêle.
Posez ensuite la carpe dans le faitout, saupoudrez-la avec une partie des miettes de pain d'épices et des copeaux de beurre. Ajoutez la bière et le vin jusqu'à mi-hauteur du poisson. Faites braiser au four durant 30 minutes.
Otez la carpe du faitout, égouttez-la et posez-la sur un plat de service chaud.
Passez le fond de cuisson, ajoutez le jus de citron et le romarin, portez à ébullition. Epicez si nécessaire.
Saupoudrez de miettes de pain d'épices avant de servir.

BRAISED CARP WITH GINGERBREAD

To serve 4 to 6 people:
1 carp, approx. 1.2 to 1.5 kg
100 g chopped onions
50 g chopped leeks
50 g finely chopped celery
2 sprigs rosemary
2 spoons flour
500 ml beer
500 ml dry white wine
juice of 1 lemon
100 g crumbled gingerbread
200 ml stock
butter

Cook the onion, celery and leeks gently in the butter until they change colour slightly, and spread evenly over the base of an ovenproof casserole.
Season the carp with salt and pepper, and coat it in flour. Fry in butter on both sides. Place the carp in the casserole, and scatter with some of the crumbled gingerbread and dots of butter.
Add the beer and the wine, to come half-way up the carp. Braise in the oven for 30 minutes.
Lift the carp out of the casserole, drain it, and place it on a warmed serving dish.
Strain the cooking liquor, add the lemon juice and the rosemary, and bring to the boil. Add spices if necessary.
Scatter with remaining crumbled gingerbread before serving.

KARPFEN IM HOLZOFEN MIT LEBKUCHEN

Für 4 bis 6 Personen:
1 Karpfen (etwa 1,2 bis 1,5 kg)
100 g Zwiebeln, gehackt
50 g Lauch, fein geschnitten
50 g Sellerie, fein geraspelt
2 Zweiglein Rosmarin
2 Esslöffel Mehl
½ l Bier
½ l trockener Weißwein
Zitronensaft
100 g Lebkuchenkrümel
2 dl Brühe
Butter

Im Schmortopf die Zwiebeln in Butter glasig dünsten, fein geraspelt Sellerie und fein geschnittenen Lauch dazugeben. Den Karpfen salzen und pfeffern und in einer Pfanne von beiden Seiten braten.
Den Fisch zum Gemüse in den Schmortopf betten und mit Lebkuchenkrümel und Butterstücken bedecken.
Bier und Wein bis auf halbe Höhe des Fisches aufgießen. Im Ofen 30 Minuten backen.
Den Karpfen anschließend aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und auf einer heißen Platte anrichten.
Den Gemüsesud passieren, mit Zitronensaft und Rosmarin abschmecken und aufkochen.
Nach Belieben salzen und pfeffern.
Den Fisch vor dem Servieren mit Lebkuchenkrümel bestreuen.

CHAUSSONS AU PAIN D'ÉPICES A LA SAUCE VANILLE ET AUX FIGES MARINEES

Pour la pâte :

250 g de farine
1 œuf
Sel-huile-eau

Pour la farce :

50 g de cannelle
50 g d'oranges confites
50 g de raisins secs préalablement ramollis
4 blancs d'œufs
10 g de sucre roux
Épices
20 g de miel
100 g de pain d'épices râpé

Pour la sauce :

6 jaunes d'œufs
100 g de sucre roux
2 gousses de vanille
½ l de lait

Garniture :

8 figes fraîches
Grand Marnier
2 citrons vert - miel

Travaillez la pâte et étalez-la très finement. Battez les blancs d'œufs en neige, incorporez les autres ingrédients de la farce et étalez l'appareil sur la pâte. Roulez la pâte. Enfourez et faites cuire à feu moyen environ 20 minutes. Durant la cuisson, enduisez plusieurs fois de beurre. Faites bouillir les gousses de vanille incisées dans le lait. Laissez mijoter, grattez l'intérieur des gousses et versez-le dans le lait. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et faites mousser au bain marie à l'aide d'un fouet. Ajoutez le lait vanillé tiède et faites bouillir en mélangeant constamment jusqu'à ce que la pâte adhère à la cuillère. Coupez les figes pelées en rondelles, laissez mariner 1/2h dans le mélange miel, jus de citron et Grand Marnier. Servez les chaussons coupés en biais dans la sauce vanille et garnissez de figes marinées.

GINGERBREAD PASTY WITH VANILLA SAUCE AND MARINATED FIGS AND MARINATED FIGS

For the pastry:

250 g flour
1 egg
salt, oil, water

For the filling:

50 g ground cinnamon
50 g candied orange
50 g soaked raisins
4 egg whites
10 g light brown sugar
spices
20 g honey
100 g crumbled gingerbread

For the sauce:

6 egg yolks
100 g light brown sugar
2 vanilla pods
500 ml milk

To serve:

8 fresh figs
Grand Marnier
2 limes – honey

Make the pastry and roll it out very thin. Beat the egg whites until stiff, and fold in the other ingredients for the filling. Spread the mixture onto the pastry, and roll it up. Cook in the oven on medium heat for about 20 minutes, brushing with butter several times while it cooks. Slit open the vanilla pods and boil in the milk. Leave to cook gently, then scrape the seeds from the inside of the pods and add to the milk. Mix the egg yolks with the sugar and whisk to a foam over hot water. Add the cooled vanilla-flavoured milk and bring to the boil, stirring all the time, until the sauce is thick enough to coat the back of the spoon. Peel the figs and cut them into rounds; leave to marinate for half an hour in the mixture of honey, lime juice and Grand Marnier. Serve the pasty cut open diagonally, in a pool of vanilla sauce, decorated with the marinated figs.

LEBKUCHENSTRUDEL MIT VANILLESAUCE UND EINGELEGTEN FEIGEN

Für den Teig :

250 g Mehl
1 Ei
Salz, Öl und Wasser

Für die Füllung :

50 g Zimt
50 g Orangeat
50 g Rosinen (zuvor einweichen)
4 Eiweiß
10 g Rohrzucker
Gewürze
20 g Honig
100 g geraspelten Lebkuchen

Für die Sauce :

6 Eigelb
100 g Rohrzucker
2 Vanilleschoten
½ l Milch

Verzierung :

8 frische Feigen
Grand Marnier (Likör)
2 Lemonen und Honig

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten und anschließend dünn ausrollen. Eiweiß zu Schnee schlagen, die übrigen Zutaten vorsichtig unterziehen. Auf der Teigfläche verstreichen und zu einem Strudel aufrollen. Bei Mittelhitze ca. 20 Minuten backen. Während des Backvorgangs mehrmals mit Butter bestreichen. Vanilleschoten einschneiden und in Milch einige Zeit köcheln lassen. Das Vanillemark herausschaben und in die Milch zurückgeben. Eigelb und Zucker im Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Masse schlagen. Die lauwarme Vanillemilch hinzufügen und unter Rühren so lange kochen, bis der Teig am Löffel haften bleibt. Die Feigen vorsichtig schälen und in Rondelle schneiden; etwa eine ½ Stunde in einer Mischung aus Honig, Zitronensaft und Grand Marnier ziehen lassen. Den Strudel schräg in Scheiben schneiden, mit Vanillesauce anrichten und mit Feigenstücken verzieren.