

Pains d'épices au miel gâteau à l'alsacienne



🍷 20 portions · ⌚ prep. 45m · 🕒 cuisson 25m 🌾 gluten 🥚 œufs 🥛 lait 🌰 noix 🌬 sulfites

Gâteau pain d'épices alsacien moelleux au miel, kirsch, amandes hachées et lait. Pâte reposée une nuit, découpée en losanges, cœurs et étoiles, dorée au lait sucré et décorée d'amandes mondées. Aussi appelé Läcküechle ou Lebenskuchen (« pains de vie »).

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ levure chimique	1/2 càc	☐ miel	500 g
☐ farine	1 1/4 kg	☐ sucre semoule	500 g
☐ cannelle	1 càc	☐ kirsch	1/2 verre
☐ quatre-épices, <i>damone</i>	1/2 càc	☐ œufs, <i>légèrement battus</i>	2
☐ zeste de citron, <i>râpé</i>	1/2	☐ lait	250 ml
☐ essence		☐ amandes	
☐ amandes hachées	250 g		

PRÉPARATION

La pâte doit reposer une nuit entière avant cuisson. Ces biscuits se conservent plusieurs semaines dans une boîte hermétique.

1. Mélanger la *levure chimique* à la *farine*. Ajouter la *cannelle*, le *quatre-épices*, le *zeste de citron*, quelques gouttes d'essence d'amande amère et les *amandes hachées*.
2. Dans une *casserole*, chauffer le *miel* et le *sucré semoule* jusqu'à ébullition. Ajouter le *kirsch* et laisser refroidir légèrement.
3. Incorporer peu à peu la *farine*, les *œufs* et le *lait*. Ajouter de la *farine* si nécessaire pour obtenir une pâte souple.
4. Abaisser la pâte sur 5-6 mm d'épaisseur et découper des losanges, cœurs, étoiles.
5. Disposer sur une *plaque de cuisson* beurrée et farinée. Laisser reposer toute la nuit (12 heures).
6. Le lendemain, badigeonner de lait sucré et décorer d'*amandes mondées* en moitiés.
7. Cuire à four moyen (180 °C) pendant 25 minutes.