

Pain D'epices (Französisches Gewürzbrot)

Kategorien: Brot, Pikant, Land, Frankreich

Zutaten für: 24 Portionen

150	Gramm	Honig
75	Gramm	Vollrohrzucker
100	ml	Milch
1	Teel.	Natron
1	Essl.	Anis
1	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Ingwer
1	Spur	Salz
100	Gramm	Roggen; fein gemahlen
150	Gramm	Weizen; fein gemahlen
1/2		Zitrone; nur schale
2		Eigelb

ZUM BESTREICHEN

1	Essl.	Honig mit
2	Essl.	Wasser verruehrt

Anleitung:

Honig, Zucker und Milch in eine Pfanne geben.

Unter Rühren erwärmen. Natron darin auflösen. Restliche Zutaten bis einschliesslich Weizen in 1 Schüssel mischen. Honig-Milchgemisch, Zitronenschale und Eigelb dazu geben. Ca. 5 Minuten rühren. In die gefettete bemehlte Form geben. Backen: 35-45 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. In der Form etwas auskühlen lassen. Herausnehmen und mit dem Honigwasser bestreichen. Haltbarkeit: Gut verpackt im Kühlschrank 2-3 Wochen. Pain d'epices schmeckt nach 1-2 Tagen besser als ganz frisch. Mit Butter bestrichen zu Wein oder Kaffee servieren.