

# Pfefferkuchen - Pain D'epices

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Weihnachten, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Rezept

## TEIG

---

300	Gramm	Weizenmehl Type 405
200	Gramm	Roggenmehl Type 997
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Ingwer, gemahlen
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Piment, gemahlen
1/2	Teel.	Anis, gemahlen
42	Gramm	Frische Hefe
300	ml	Lauwarmes Wasser
1	Teel.	Zucker
225	Gramm	Orangenblütenhonig
75	Gramm	Zitronat, gewürfelt
75	Gramm	Orangeat, gewürfelt
1		Orange, unbehandelt, abgeriebene Schale davon

## AUSSERDEM

---

Butter, zerlassen  
Mehl, für die Form

### Anleitung:

1. Beide Mehlsorten mit den Gewürze vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken Hefe hineinbröckeln Zucker und 100 ml Wasser zugeben etwas Mehl vom Rand untermischen Mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Min gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt Nach und nach Honig, Früchte und Orangenschale zufügen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten dabei nach und nach das restliche Wasser zugeben

2. Teig in eine gefettete mit Mehl bestäubte Kastenform (25 cm) füllen die Oberfläche glatt streichen und zugedeckt an einem warmen Ort bis zum doppelten Volumen gehen lassen

3. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 50 Min. nach Sicht backen Evtl. nach ca. 20 Min abdecken da die Oberfläche sehr schnell bräunt In der Form kurz abkühlen lassen auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen Mit Puderzucker besieben

Man kann die Maronen auch selbst zubereiten Dafür 700-750 g Maronen auf der runden Seite einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 10 Min. rösten, bis sie aufspringen So lange sie noch warm sind, die braune Schale und dünne Innenhaut sorgfältig entfernen Mit dem Salz in einen Topf geben, so viel Wasser zugießen, dass sie gerade bedeckt sind und 45-50 Min weich kochen Abgießen, abtropfen lassen und zerdrücken Wie im Rezept beschrieben weiterverfahren

Info: Die berühmteste Version des Pain d'epices ist heute in Frankreich der Pfefferkuchen von Dijon, der die Nachfolge des populären pain d'epices von Reims angetreten hat. Die Ursprünge liegen sicherlich im 15 Jh., als Philipp der Gute im Jahr 1452 in Flandern ein Gebäck aus Honig und Gewürzen kostete und den Mann, der es gebacken hatte, sofort in seine Dienste nahm.