

- Bredele.fr - <https://www.bredele.fr> -

Pains d'épices (Labkueche)

Publié par *Bredele* le 25 juillet 2012 @ 9 h 03 min dans Bredele traditionnels, Recettes de Bredele | [18 Commentaires](#)



Les Pains d'épices (*Labkueche*) sont une friandise à base d'épices déjà connue dans l'antiquité.

La recette fut parait-il ramenée par les Croisés. **Les grands pains d'épices**, décorés d'images et de torsades de sucre multicolores garnissent le sapin.

Merci à Pauline qui vous fait découvrir ici **une recette traditionnelle de Labkueche** venue tout droit d'un petit village alsacien !

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de repos : 12 heures

Temps de cuisson : 12 à 15 minutes

Puissance du four : à 200°C (Th 7)

Ingrédients :

- 400 g de miel
- 300 g de cerneaux de noix
- 500 g de farine
- 200 g de sucre
- 3 g de clous de girofle moulus
- 2 g de muscade
- 25 g de cannelle
- 5 g de bicarbonate alimentaire

- sucre glace
- eau de vie (shnaps)

Préparation des Pains d'épices (Labkueche) :

Je chauffe le miel et le sucre dans une petite casserole.

Je le transvase dans un saladier.

J'incorpore la farine, les noix préalablement moulues et les épices.

Je dilue le bicarbonate dans un peu de lait froid.

J'incorpore ce mélange dans la pâte et je mélange pour obtenir une pâte à **Pains d'épices (Labkueche)** homogène.

Je laisse reposer toute une nuit.

Le lendemain j'abaisse la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à 1 cm d'épaisseur et je découpe des langues de **Pains d'épices (Labkueche)** de 10 à 15 cm de long sur 5 cm de large à l'aide d'un découpoir pain d'épices.

Je fais cuire **les Pains d'épices (Labkueche)** sur une plaque huilée ou recouverte d'une feuille de cuisson 12 à 15 minutes dans un four à 200°C.

Pendant la cuisson je prépare un glaçage avec le sucre glace et l'eau de vie.

A la sortie du four, je badigeonne le glaçage sur les **Pains d'épices (Labkueche)**.

Matériel :



L'emporte-pièce pain d'épices vous permet d'avoir des Labkuech bien réguliers.

Imprimé depuis Bredele.fr: <https://www.bredele.fr>

Lien vers l'article: <https://www.bredele.fr/pains-d-epices-labkueche>

Copyright © 2012-2016 Bredele.fr. Tous droits réservés.