

# PAINS D'ÉPICES de SCHERWILLER

---

1 kg	farine type 45
600 g	sucre
600 g	miel
125 g	beurre
2	œufs
125 g	<b>AMANDES EFFILEES</b>
2 cuillerées à café	d'épices (pour pains d'épices)
200 g	FRUITS CONFITS
2,5 cl	Kirsch
20 g	bicarbonate de soude
1,25 dl	eau tiède

Mélanger tous les ingrédients.

Etaler dans une forme de 40 cm / 30 cm sur 1 cm de hauteur.

Cuire à 160 °C pendant environ 30 minutes.

Glacer au **FONDANT** dilué avec un peu de Kirsch et d'eau.

Couper encore tiède et réserver dans une boîte hermétiquement fermée.