

Beerawecka (*berewecke, pain de Noël alsacien*)

Le Beerawecka (ou Berewecke en allemand) est un gâteau alsacien non levé, traditionnel des fêtes de fin d'année. Il est principalement constitué de fruits secs (noix, noisettes, poires, abricots, figues, raisins...) et de fruits confits (orange et citron) macérés dans du Schnaps (eau-de-vie) de quetsche ou de mirabelle, parfois de cerises (Kirch) maintenus entre eux par une très fine couche de pâte fortement cannellée. On le découpe et le sert en très fines tranches. Origine: Cette pâtisserie alsacienne s'offre traditionnellement pour Noël. La plupart des gens pensent que le nom Beerawecka (ou Berewecke) provient de Beera signifiant poire en alsacien et de Wecka signifiant gâteau, petit pain... Toutefois ce gâteau nous provient de la communauté juive autrefois fortement implantée en Alsace et qui a laissé quelques traces dans le dialecte et la culture alsacienne. Pere signifie Pessa'h en yiddish. En effet, le Berewecke n'est pas un gâteau aux poires, mais bien le gâteau de fruits secs traditionnel de la pâque juive en Alsace, que les chrétiens ont repris pour leurs fêtes de Noël.



8 personnes Temps de préparation : 45 min Temps de cuisson : 1h15 min

Ingrédients : Pour la préparation de plusieurs pains : 500 g de farine blanche 500 g de poires séchées 500 g de figues sèches 500 g de dattes 250 g de raisins secs sultanine 250 g de pruneaux 250 g d'amandes 250 g de cerneaux de noix 250 g de sucre blanc 2 verres de schnaps (env. 20 cl) 1 cuillère à soupe de cannelle 1 cuillère à café d'anis vert en poudre 1 pincée de clous de girofle moulus 25 g d'oranges confites 25 g de citrons confits

Préparation :

- 1. Faites fondre le sucre et les épices dans le schnaps.**
- 2. Faites tremper tous les fruits séparément dans un peu d'eau tiède.**
- 3. Faites bouillir, pour les ramollir, les poires et les pruneaux (séparément).**
- 4. Coupez les amandes et les noix en gros morceaux (enlever la peau des amandes en les trempant dans de l'eau bouillante). Coupez tous les fruits en petits morceaux, bien mélanger tous les fruits, puis ajoutez le schnaps sucré. Laissez macérer une nuit.**
- 5. Le lendemain, ajoutez la farine, un peu de jus d'orange et de citron, et mélangez bien pour obtenir une pâte (mouillez les mains dans de l'eau froide). Formez des pains d'une vingtaine de centimètres de long.**
- 6. Cuisez au four, thermostat 4-5, pendant 75 min (1 h 15).**
- 7. Badigeonnez avec de l'eau sucrée bouillie à la sortie du four. Décorez avec des cerneaux de noix ou des amandes entières.**