

## **Un week-end en Ardenne**

### **Wochenendausflug in die Ardennen**

In einer Direktoren-Villa aus dem 19. Jahrhundert in der Innenstadt von Sedan vermietet Michel Kaurin drei Doppelzimmer. Er war früher Polizist und genießt seinen Ruhestand mit Kuchen backen und Hobby-Imkerei. Aus dem Honig lässt er in einer Confiserie Bonbons machen - als Betthupferl für die Gäste. Die elegant gestalteten Zimmer hat er nach lokalen Sagen benannt – schließlich ist man hier in den Ardennen!

#### **Infos:**

**Zimmer:** 2 Doppelzimmer (1 Zimmer mit zwei Einzelbetten kann dazu gebucht werden)

**Preis Doppelzimmer (mit Frühstück):** 70 Euro

**Sprachen:** Französisch, Deutsch, Englisch

**Barrierefrei:** nein

**Haustiere mitbringen:** kleine Tiere ja

**Verköstigung:** Frühstück

**Extras:** Garten, Aufenthaltsraum

#### **In der Umgebung:**

Burg von Sedan

<https://www.chateau-fort-sedan.fr/>

Schlachtfelder des 1. Weltkriegs

<https://www.tourisme-champagne-ardenne.com/decouvrir/la-grande-guerre-14-18>

Bonbon-Manufaktur „Confiserie Ardennaise“

<http://www.laconfiserieardennaise.com/index.php>

#### **Anschrift:**

33, rue des Fausses Braies,  
08200, SEDAN

#### **Kontakt:**

Michel Kaurin  
Tel. 0033 6 66 18 78 26  
michel.kaurin@gmail.com

### **Michels' Rezept:**

#### **Galette à suc' (Zuckerkuchen aus den Ardennen)**

Zutaten (für 2 große Galettes):

- 450 g Mehl
- 10 g Salz
- 45 g feinen Zucker
- 160 g weiche Butter (nicht geschmolzen)
- 3 Eier
- 120 g Wasser 30° - 35°
- 1 Würfel Hefe
- 1 Ei zum Bestreichen
- 80 – 100 g Zucker

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, die Mitte eindrücken und Salz, Zucker und Hefe hinzufügen. Wasser, Eier und Butter dazugeben und alles gut verkneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Teig 30 bis 45 Minuten ruhen lassen. Erneut durchkneten und noch mal 30 bis 45 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 210° vorheizen. Den Teig teilen und daraus zwei Fladen formen (25 cm Durchmesser). Auf zwei eingefettete Bleche legen. Das verrührte Ei mit einem Pinsel auf die Oberfläche des Teigs streichen. Einige Butterstücke und Zucker (Menge je nach Geschmack) auf die Fladen streuen. Nicht länger als 13 Minuten auf der zweiten unteren Schiene im Ofen lassen.