

Kugelhopf (alsacien)



Dessert **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 9 h

Cuisson : 50 mn

Il y a beaucoup de temps de repos pour ce dessert traditionnel mais il se mérite !!

Recette proposée par : Delphine Jupont

Ingrédients

- raisins secs
- 4 œufs
- 500 g de farine
- 20 g de levure - de boulanger
- 1/4 de litre de lait
- 150 g de margarine
- 100 g de sucre
- rhum
- sel

Préparation

- 1 Faire macérer les raisins dans le rhum environ une heure.
- 2 Dans un faitout assez haut, mélanger les œufs et le sucre. Faire tiédir le lait avec la margarine et la levure. Incorporer dans le mélange sucre et œufs. Bien mélanger puis, ajouter progressivement la farine.
- 3 Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et encore un peu collante. Ajouter les raisins.
- 4 Laisser lever la pâte dans le faitout environ six heures. Ensuite, verser la pâte dans votre moule à Kugelhopf et laisser lever à nouveau environ deux heures.
- 5 Enfourner 45 minutes à 180°C, thermostat 6.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

