

KOUGELHOPF



600 g de farine
100 g de sucre
100 g de beurre
1 pincée de sel
200 g de raisins secs
1/4 de litre de lait
1 oeuf
20 g de levure de boulanger
amandes
1 petit verre de Kirsch (facultatif)

- 1 Chauffer légèrement le lait et y mettre à fondre le beurre, le sucre et le sel.
- 2 Allumer le four th 3. Mettre la farine dans une terrine qui peut aller au four et la faire tiédir un peu.
- 3 Faire ramollir la levure avec un peu de sucre en poudre (elle se liquéfie à son contact).
- 4 Verser le mélangeur lait-sucre-sel dans la farine. Mélanger avec la main.
- 5 Ajouter l'oeuf entier puis la levure ramollie et éventuellement le Kirsch.
- 6 Travailler pour enlever tous les grumeaux et incorporer les raisins secs.
- 7 Battre vigoureusement la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la terrine.
- 8 Beurrer généreusement le moule, y déposer les amandes dans chaque creux du fond du moule (je trouve qu'il n'y en a jamais assez alors j'en mets comme des sardines en boîte, collées les unes aux autres !)
- 9 Remplir la moitié du moule de la pâte.
- 10 Couvrir d'un linge et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte déborde du moule.
- 11 Faire cuire 1/2 h à four th 6.
- 12 Laisser reposer 10 min avant de démouler et saupoudrer de sucre glace une fois refroidi.