

# LE KOUGELHOPF

## Recette de Daniel Zenner

*Pour un gros moule traditionnel en terre, ayez,*

- \*800 g de farine fine pâtissière type 45.
- \*175 g de sucre semoule.
- \*2 œufs bien frais
- \*1 pincée de sel fin.
- \*1/2 paquet de levure de boulangerie.
- \*4 à 5 dl de lait suivant la qualité de la farine.
- \*220 g de beurre fondu et une belle noix pour beurrer le moule.
- \*100 g de raisins secs de Corinthe.
- \*Des amandes entières pour beurrer le moule.

- Beurrer le moule et disposer les amandes dans les cannelures.
- Dans une jatte, mélanger la farine, le sucre et le sel.
- Faire un puit et mettre les œufs, la levure délayée dans un peu de lait tiédi.
- Mélanger bien.
- Ajouter progressivement le beurre fondu, jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- Laisser doubler de volume, de deux à quatre heures suivant la température de la pièce.
- Ajouter les raisins, puis mettre la pâte dans le moule.
- Laisser à nouveau doubler de volume.
- Enfourner une bonne heure suivant la température du four (180°)
- Démouler de suite sur une grille et soupoudrer de sucre glace.

### Les conseils du chef :

J'ai l'habitude de cuire deux Kougelhops le soir même, un petit que l'on mange tiède avec un verre ou deux de Gewurztraminer et le gros, consommé le matin au petit déjeuner, trempé dans le café au lait !