

## Kougelhopf ou kouglof

- 500g de farine
- 125g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 125g de beurre + de quoi beurrer le moule
- 25cl de lait
- 20g de levure fraîche de boulanger
- 1 cuillère à soupe de cerneaux de noix
- 1 cuillère à soupe d'amandes
- du sucre glace
- 1 cuillère à soupe de raisin sec
- un fond de rhum
- du poivre.

### ■ *brioche alsacienne aux fruits secs*

Cette brioche alsacienne est encore meilleur un peu rassise. Il faut donc prévoir de la faire un peu à l'avance.



■ Mettez les raisins à macérer dans le rhum la veille.

■ Faites tiédir un peu de lait, et laissez tremper la levure. Chauffez légèrement le reste du lait et faites fondre le beurre dedans.

■ Mélangez la farine avec le sucre, puis ajoutez les 2 œufs. Ajoutez le lait, la levure, les raisins égouttés, les noix et la moitié des amandes. Pétrissez un bon moment, jusqu'à l'obtention d'une pâte non collante.

■ Disposez quelques amandes au fond du moule beurré, versez la pâte, et laissez lever 1 nuit.

■ Enfournez votre kouglof dans un four à 145° sur une grille pour une meilleure répartition de la chaleur, pendant 45 minutes.

■ Laissez refroidir, démoulez et saupoudrez de sucre glace.