

# Kugelhopf

## Kugelhopf Wàs ma brüücht

500 g Mahl

100 g Zucker

10 g Sàlz

2 Eier

150 ml Milch

40 g Biarhewa

120 g Butter

150 g Meertriiwala

Màndla

➡ Ce dont on a besoin

➡ 500 g de farine

➡ 100 g de sucre

➡ 10 g de sel

➡ 2 oeufs

➡ 150 ml de lait

➡ 40 g de levure de bière

➡ 120 g de beurre

➡ 150 g de raisins secs

➡ des amandes



## Rezapt

Umanànder màcha : Mahl, Zucker, Sàlz, Eier, d  
Bierhewa ìn dr Milch, küüm leih.

(Àchtung : d Milch sott jo nìt züe wàrm see, sunscht  
geht d Hewa kàpütt !)

Wenn àlles güet umanànder ìsch, màcht ma dr Butter  
drà.

(Dr Butter müeß nìt kàlt see, ìnter weiech.)

Wìder güet umanànder màcha.

D Meertriiwala derzüe màcha un riahra.

➡ Recette

➡ Mélanger : la farine, le sucre, le sel, les  
oeufs, la levure de bière diluée dans le lait,  
à peine tiède.

➡ (Attention : le lait ne doit surtout pas être  
trop chaud, sinon la levure meurt !)

➡ Quand tout est bien mélangé, on ajoute  
le beurre.

➡ (Le beurre ne doit pas être froid, plutôt  
mou.)

➡ De nouveau bien mélanger.

➡ Ajouter les raisins secs et pétrir.



## Kugelhopf

A Kugelhupfmodel mit Butter ischmeera  
un Màndla drii liega.



- ▣▶ Enduire de beurre un moule à Kougelhopf
- ▣▶ et y placer des amandes au fond.

Dr Teig im Model inaschitta.



- ▣▶ Mettre la pâte dans le moule.

Ungfahr 10 Stund loo hàwa (oder weniger, wenn er  
schnaller uff geht)  
in'ma Ort wo's ehnder wàrm isch un ohna Durzug.

- ▣▶ Laisser lever environ 10 heures (ou moins, s'il monte plus vite)
- ▣▶ dans un endroit plutôt chaud et sans courants d'air.



Dr Bächofa vorhar à màcha mìt 180°C  
un 40 Minuta loo bàcha.

- ▣▶ Préchauffer le four à 180°C
- ▣▶ puis laisser cuire 40 minutes.

## Kugelhopf



Doc : <http://www.alsa-immmer.eu/Kugelhopf.pdf>