

Kougelhof

500 g farine
100 g sucre
100 g beurre
 $\frac{1}{4}$ litre de lait
1 pincée de sel
50 g de raisins secs
20 g de levure
Amandes pour le décor
1 œuf entier

Mettre la levure dans le lait tiède et laisser gonfler pendant quelques minutes.

Mettre le beurre dans le lait tiède et le laisser fondre.

Dans une terrine faire une fontaine avec la farine, le sucre et le sel.

Verser le mélange lait beurre levure ^{l'œuf} dans la fontaine, travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des doigts. Ajouter ~~les~~ raisins trempés dans le Kirsch ou la mirabelle.

Laisser lever la pâte dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle triple de volume.

Beurrer le moule et y déposer les amandes sur le fond. Verser la pâte et la laisser gonfler à peu près 1 heure. 40°C

Faire cuire à four moyen 50 minutes.

Saupoudrer de sucre glace