Kugelhopf

[](http://storage.canalblog.com/98/78/729592/54245697.jpg)

Ingrédients:

2 œufs, 70 ml de lait, 130g de beurre mou, 60g de sucre, 350g de farine, 2 cuil. à café de levure boulangère, 2 pincées de sel, 100g de raisins secs, Kirsch, Des amandes (25).

Préparation:

Mettre les raisins dans un bol avec 4 cuil. à soupe de kirsch et complétez avec un peu d'eau. Laissez mariner 2 heures.

Dans un grand saladier, verser la farine et faire un puits. Ajoutez 3 cuil. à soupe de kirsch, le lait, la levure, le sel, les œufs et le beurre bien mou. Mélanger et pétrir la pâte longuement jusqu'à ce qu'elle ne colle plus (20min): Elle doit être douce, lisse et élastique. Recouvrir le saladier de film alimentaire et laissez lever la pâte au moins 3 heures (il faut qu'elle double de volume).

Dégazez la pâte. Étalez la pâte au rouleau en faisant un grand rectangle. Parsemez de raisins préalablement égouttés.

[](http://storage.canalblog.com/03/64/729592/54313345.jpg)

Roulez la pâte pour former un boudin.

[](http://storage.canalblog.com/75/87/729592/54313411.jpg)

Beurrer un moule à kouglof et placez dans le fond des amandes.

[](http://storage.canalblog.com/68/08/729592/54313523.jpg)

Déposez le boudin  dans le moule.

[](http://storage.canalblog.com/34/14/729592/54313562.jpg)

  Recouvrir de film et laissez lever 3 heures.

[](http://storage.canalblog.com/31/19/729592/54313631.jpg)

Mettre au four à 200°c pendant environ 30 à 35 minutes. Sortir du four.

Démoulez et saupoudrez de sucre glace.

[](http://storage.canalblog.com/32/95/729592/54313894.jpg)

Ange et Délices