

Le Kougelhopf

La légende raconte qu'un potier de Ribeauvillé du nom de Kügel aurait donné l'hospitalité aux 3 Rois Mages revenant de Bethléem et que, pour l'en remercier, ceux-ci pendant la nuit firent un gâteau spécial ainsi que son moule : ce fut le 1^{er} kugelhopf.

Mais il semble, pour d'autres, que la reine Marie-Antoinette ait importé en France ce gâteau autrichien. Il en existe des formules plus riches et d'autres plus simplifiées ; la forme due à la cuisson en moule spécial permet de les identifier et les rassembler sous le même nom.

Ingrédients pour 2 grands Kougelhopfs

- 500 g de farine
- 90 g de sucre
- 180 g de beurre
- 2 œufs
- 30 g de levure fraîche
- 10 g de sel
- 150 g de sultanines
- 200 g de lait
- quelques amandes entières



Mélangez la farine, le sel, le sucre, la levure, le lait et les œufs jusqu'à obtenir une pâte briochée. Ajoutez le beurre à la fin du pétrissage, puis les sultanines.

Laissez reposer 2 heures à température ambiante. Partagez ensuite la pâte en 2 boules et creusez un trou au centre de chacune d'elles. Placez ensuite ces anneaux de pâte dans les moules en terre cuite préalablement beurrés avec les amandes placées dans le fond.

Laissez lever jusqu'à hauteur du moule puis faites cuire à 190° pendant 40 mn.