

KOUGELHOPF AU PAIN D'ÉPICES Recette de Karine FTD

Bon, j'ai fait une variante de Kougelhopf.

1er de l'année, au pain d'épices.

Il faut préparer la garniture.

100g de pain d'épices qu'il faut réduire en chapelure

1 jaune d'œuf et 30g de crème fraîche liquide

Bien mélanger le tout et réserver au froid.

Faire la pâte à Kougelhopf sans les raisins. (Mettre le rhum dans la pâte pour ceux qui font macérer les raisins dans le rhum)

Après la première levée, abaisser la pâte sur 1 plan de travail fariné. Replier les bords vers le centre pour faire une boule et aplatissez avec 1 rouleau pour former un rectangle de la circonférence de votre moule.

Étaler la préparation sur 2/3 de la surface de la pâte, (vous pouvez aussi parsemer de pépites de chocolat)

Enrouler la pâte pour former un boudin, assembler les extrémités pour former une couronne et mettre dans votre moule beurré (une fois les amandes en place, j'ai saupoudré d'un mélange de sucre et de cannelle pour un petit goût en plus)

Laisser monter une 2ème fois et hop, au four...

Après cuisson, on peut, soit juste saupoudrer de sucre glace, soit badigeonner de beurre chaud et ensuite saupoudrer de sucre-cannelle...