

## Kougelhopf oder Kouglof

### Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 150 g Zucker
- 15 bis 20 g Salz
- 300 g Butter
- 3 Eier
- 40 cl Milch
- 25 g Bierhefe
- 150 g entkernte Malagarosinen
- 75 g Mandeln
- vielleicht auch ein kleines Glas Kirschwasser nach Belieben.



### Vorbereitung:

Zuerst den Sauerteig mit der Hefe, der Hälfte der lauwarmen Milch und des notwendigen Mehls, um einen mittelfesten Teig zu machen, vorbereiten. Das Ganze an eine warme Stelle stellen. In einer Schüssel Mehl, Salz, Eier und den Rest der lauwarmen Milch energisch vermischen. Den Teig ungefähr während 1/4 Stunde durchkneten, und mit der Hand schlagen. Die in den Händen erweichte Butter und den Sauerteig, dessen Menge sich verdoppelt haben muss, hinzutun. Den Teig noch einige Minuten durchkneten, mit einem Tuch bedecken und ungefähr eine Stunde in einer warmen Stelle aufgehen lassen. Danach erneut den Teig, um ihn auf sein anfängliches Volum zurückzubringen, kneten, den Zucker und die im Kirsch oder im Wasser eingeweichten Malagarosinen hinzuzufügen, danach kann man nach Belieben, ein kleines Glas Kirsch eventuell beimischen. Den Teig in einer Kougelhopfform, die in den Rillen gut gebuttert wurde und mit geschälten und möglich abgetrockneten Mandeln garniert, geben. Den Teig ein zweites Mal bis zum Rand der Form aufgehen lassen und in einem Ofen bei mittlerer Temperatur backen. Sollte sich der Kougelhopf zu sehr verfärben, ihn mit Papier bedecken. Ca. 45 Minuten backen.

Als Begleitwein werden Sie besonders einen Gewürztraminer oder einen Crémant d'Alsace genießen.