

Ja! *fer unseri Sproch*

Rezapt vùm Birewecke *Recette du pain aux fruits secs*

INGRÉDIENTS :

- 100 g d'amandes hachées
- 100 g de noix hachées
- 100 g de figues séchées
- 100 g d'abricots séchés
- 60 g de raisins secs sultaniens
- 150 g de pommes séchées
- 150 g de poires séchées
- 100 g de quetsches séchées (pruneaux)
- 80 g de sucre semoule
- 20 g de miel
- 10 cl d'alcool de Poire Williams*
- 10 cl de Kirsch d'Alsace*
- 10 g de cannelle

POUR LA PÂTE LEVÉE :

- 250 g de farine
- 30 g de levure
- 6 g de sel
- 150 g de lait

POUR LE DÉCOR :

- cerises confites
- amandes
- cerneaux de noix

VORBEREITUNG :

D' gederrte Äpfel ùn Bire zwei Stünde läng im wärme Wässer üfgehn lon.

De Bireschnäps ùn de Kirsch üf 's ändere Obst schitte. D' Äpfel ùn d' Bire äbtropfe lon. 's gånze Obst 1 Stünd inweiche. E Hefeteig mache mit alle Zuetäte fer e feshtes äwer zärttes Teig ze hän. De Teig üfgehn lon ùn 's ingeweichte Obst mit Gfihl dezü mache. Dänn 300 g schwari Teigwirscht mache, ùn üf e Blach setze mit Bäckpäpier. Mit Nüsse, Mändle ùn Zückerkirsche ziere. 40 Min läng üfgehn lon, ùn 30-40 Min läng bache (160 Gräd Hitze).

PRÉPARATION :

Faites gonfler les pommes et les poires séchées dans de l'eau chaude pendant 2 heures. Versez la Poire Williams et le Kirsch sur les autres fruits. Égouttez les pommes et les poires.



Faites macérer tous les fruits pendant 1 heure. Faites une pâte levée en pétrissant tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte ferme mais douce. Laissez gonfler la pâte puis ajoutez délicatement le mélange de fruits macérés. Pesez des pâtons de 300 g, façonnez des boudins, et posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Décorez-les avec les noix, les amandes et les cerises confites. Laissez lever 40 min, et faites cuire dans un four à 160° C pendant 30 à 40 min.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Redde wie euch d'r Schnàwel gewàchse isch *Parlez votre langue maternelle*



www.olcaAlsace.org

Office pour la Langue et la Culture d'Alsace/*Elsassisches Sprochàmt*

