

PETITS FOURS AUX EPICES (Bürehifele)

Préparation : 30 mn

Cuisson : 12 mn

Four : 180°

INGREDIENTS

300 g de beurre

250 g de sucre glace

7 jaunes d'œufs

2 œufs

100 g de miel

400 g de farine

6 g de levure chimique

300 g d'amandes râpées brutes

15 g de mélange d'épices pour pain d'épices

2 g de cannelle

300 g de raisins de Corinthe

GLACAGE

20 g de rhum

250 g de sucre glace

Faites mousser le beurre, le sucre et le miel.

Ajoutez successivement les jaunes d'œufs, les œufs, les amandes en poudre, les épices, la farine et la levure chimique.

En dernier, versez les raisins de Corinthe.

A l'aide d'une poche munie d'une douille unie, dressez de petits tas sur une plaque graissée et farinée.

Faites cuire à 180°.

A la sortie du four, les Bürehifele sont glacés au sucre glace parfumé au rhum ou au kirsch.