

BÏREWECKE

PAIN AUX FRUITS SECS (01)

Wàs brücht m'r?

- 100 Gr gehàckti Màndle
- 100 Gr gehàckti Nüsse
- 100 Gr gedìrtti Féje
- 100 Gr gedìrtti Àprikose
- 60 Gr Meertriwel
- 150 Gr gedìrtti Bìre
- 150 Gr gedìrtti Äpfel
- 100 Gr gedìrtti Quetschle
- 80 Gr Puderzùcker
- 20 Gr Honni
- 10 Cl Bìreschnàpps
- 10 Cl Kìrsch
- 10 Gr Zìmmet

Fer de Hefeteig

- 250 Gr Mèhl
- 30 Gr frìschs Hef
- 6 Gr Sàlz
- 150 Gr Millich

Fer d'Zierùng

- Zùckerkìrsche
- Nüsse
- Màndle

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
- cerneaux de noix
- amandes

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

BÏREWECKE

PAIN AUX FRUITS SECS (02)

Wie wìrd's gemàcht?

D'gedirrtè Äpfel ùn Bìre zwi Stùnde làng ìm wàrme Wàsser ùfgehn lon.

De Bìreschnàpps ùn de Kìrsch ùf's àndere Obst schitte.

D'Äpfel ùn d' Bìre àbtropfe lon. 's gànze Obst 1 Stùnd inweiche lon.

Mìt àlle Zuetàte e Hefeteig màche fer e feschter àwer zàrter Teig ze hàn. De Teig ùfgehn lon ùn's ingeweichte Obst mìt Gfìhl dezü màche.

Dànn 300 Gr schwari Teigwìrscht màche, ùn ùf e Blach setze mìt Bäckpàpier.

Mìt Nüsse, Màndle ùn Zùckerkìrsche ziere. 40 Min. làng ùfgehn lon, ùn 30-40 Min. làng bàche (160 Gràd Hìtze).

Préparation

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

Égoutter les pommes et les poires. Faire macérer tous les fruits pendant 1 heure. Préparer une pâte levée en pétrissant tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte ferme mais douce. Laisser gonfler la pâte puis ajouter délicatement le mélange de fruits macérés.

Peser des pâtons de 300 g, façonner des boudins et les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Les décorer avec les noix, amandes et cerises confites. Laisser lever 40 min et faire cuire dans un four à 160° pendant 30 à 40 minutes.

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