

Ja! *fer unseri Sproch*

Bredle
de
Noël



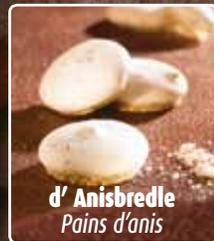
d' Schwowebredle
Sablés Souabes



d' Bütterbredle
Sablés au beurre



d' Zimtsterne
Etoiles à la cannelle



d' Anisbredle
Pains d'anis



d' Labkueche
Langues de pain d'épices



d' Fingerle
Fingerle



d' Kokos Mäkronen
Macarons à la noix de coco



d' Schneebredle
Soufflages



d' Böhreifele
Palets aux épices



d' Spritzbredle
Spritz



d' Kätzezunge
Langues de chat



d' Linzerbredle
Sablés Linzer

Redde wie euch d'r Schnäwel gewächse isch *Parlez votre langue maternelle*



www.olca.sace.org

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



royalcanin - 31665

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 ùfgehn lon.

De Bireschnäps ùn de Kirsch ùf 's àndere Obst schitte. D' Äpfel ùn d' Bire àbtropfe lon. 's gånze Obst 1 Stünd inweiche. E Hefeteig màche mit àlle Zuetàte fer e feshtes àwer zàrtes Teig ze hàn. De Teig ùfgehn lon ùn 's ingeweichte Obst mit Gfìhl dezù màche. Dànn 300 g schwari Teigwirscht màche, ùn ùf e Blach setze mit Bäckpàpier. Mit Nüsse, Màndle ùn Zùckerkirsche ziere. 40 Min läng ùfgehn lon, ùn 30-40 Min läng bàche (160 Gràd 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 Sprochàm*

