

Hamburger Topkuchen / Kougelhof hambourgeois

1/2 Pfund Butter zur Sahne, nach und nach 1/2 Pfund Zucker, 7 Eier giessen, Muscatblüte, Cironenschale, und 560 g Mehl mit etwas Kartoffelmehl vermischt gut durchrühren, und zuletzt 60 g mit lauer Milch angerührte Hefe dazu. In einer butterbestreuten Form backen.

Battre 1/2 livre de beurre en crème, ajouter 1/2 livre de sucre, 7 œufs, fleur de muscade, un peu de zeste de citron, bien mélanger 560 g de farine avec un peu de fécule de pomme de terre et à la fin, ajouter 60 g de levure diluée dans du lait tiède. Cuire dans un moule beurré.

Feiner Gugelhopfen / Kougelhof fin

1/2 Pfund Butter, 375 g Mehl, 12 Eier, 1/2 Liter Milch, 15 gr Hefe, eine Hand voll Zucker, Citrone, etwas Salz. Behandle wie oben.

1/2 livre de beurre, 375 g de farine, 12 œufs, 1/2 litre de lait, 15 g de levure, une poignée de sucre, citron et un peu de sel. Procéder comme pour le kougelhof hambourgeois.

Frangipanetorte / Tarte à la frangipane

Belege ein Blech mit feinem Buttermteig und fülle ihn mit folgender Masse auf : rühre 90 g Butter leicht, nimm 90 g Zucker, 4 Eigelb, Citronschale und rühre recht stark, dann nimm 90 g gestossene Mandeln, 90 g Mehl und den Schnee der Eiweis hinzu. Dann mache mit dem Rädchen schmale Streifen vom Buttermteig, lege sie kreuzweise auf den Kuchen. Und natürlich, was nicht im Rezept steht, nicht vergessen den Kuchen zu backen !

Étaler une fine pâte au beurre dans un plat et remplir avec le mélange suivant : 90 g de beurre doux, 90 g de sucre, 4 jaunes d'œuf, un peu de zeste de citron, ajouter 90 g de poudre d'amandes, 90 g de farine et les blancs d'œufs battus en neige. Quadriller le tout avec de fines lamelles de pâte au beurre.

Et, ce que ne dit pas la recette, ne pas oublier de cuire le gâteau !