

Les recettes à l'alsacienne par le domaine Gloeckler-Brenner

- Moelleux aux pommes ou aux quetsches -

Four : 180°C

Durée de cuisson : 15 min

10 gr de cannelle moulue

4 œufs

100 gr d'amande en poudre

120 gr de beurre

100 gr de noix concassés

10 cl de kirsch

200 gr de sucre

10 cl de lait

100 gr de farine de noix

Gloeckler-Brenner

200 gr de pommes ou quetsches

- 1) Mariner les petits morceaux de pommes ou de quetsches dans un peu de schnaps ou de calvados, le temps de faire la recette.
- 2) Dans un saladier, mélanger l'ensemble des ingrédients secs.
- 3) Ajouter les œufs entiers, le beurre fondu, le kirsch ainsi que le lait.
- 4) Remplissez de moitié des moules individuels puis compléter avec des morceaux de pommes ou de quetsches marinés.
- 5) Enfourner 15 min à 180°C.

*Imaginé par
Mamie Yvonne*

