



## DIE OGEY (HOGGEÏ)

### Das echte elsässische Rezept

#visitKB

[www.kaysersberg.com](http://www.kaysersberg.com)

Anzahl der Personen: 6

Vorbereitungszeit: 30 Min

Kochzeit: 40 Min

## ZUTATEN

### Für die Früchte :

- Getrocknete Äpfel 200 g
- Getrocknete Birnen 200 g
- Getrocknete Feigen 200 g
- Pflaumen 400 g
- Rosinen, getrocknet 200 g
- Getrocknete Aprikosen 200 g
- Grüner Anis: 1 Esslöffel
- 1 Esslöffel Zimt
- Zucker-Sand: 100 g
- Kirschwasser: 10 cl

### Für den Hefeteig :

- 660 g Mehl
- 180 g Butter
- 125 g Zucker
- 250 g Milch (25 cl)
- 30 g Hefe
- 2 Eier
- 10 g Salz
- Walnüsse, frische Äpfel, grüner Anis, Zimt

## DIE SCHRITTE

### Für die Früchte :

- Bereiten Sie die Früchte 3 bis 4 Tage im Voraus zu.
- Die Früchte in einen Topf mit etwas Wasser geben und 5 Minuten kochen, um sie weich zu machen. Lassen Sie sie dann abtropfen.
- Alle Früchte fein schneiden.
- Mit Zimt, grünem Anis, Zucker und Kirschwasser in eine Schüssel geben.
- Gut vermischen und mindestens 3-4 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen.
- Am Tag der Zubereitung die Früchte auf Zimmertemperatur bringen.

### Für den Hefeteig :

- Die Milch und die Hefe gut verrühren.
- Mehl, Zucker, Salz, Eier und Butter hinzugeben.
- Den Mixer so lange laufen lassen, bis sich der Teig von der Schüssel löst.
- Den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

### Herstellung des Ogey :

- Den Teig ausrollen (Dicke ca. 3, 4 Millimeter).
- Die Früchte auf den Teig legen, leicht mit Zimt, grünem Anis bestreuen.
- Einige Walnussstückchen und dünne Scheiben frischer Äpfel hinzufügen.
- Die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen.
- Der Länge nach aufrollen.
- Den Teig verschließen und die Enden unter den Kuchen falten und an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.
- Den Teig mit einem verquirlten Eigelb bestreichen.
- Im heißen Ofen ca. 40 min Thermostat 160 Grad backen

## UNSER VORSCHLAG

Der Ogey wird all seine Aromen entfalten, wenn er von einem Gewürztraminer Vendanges Tardives begleitet wird.