Vully Kuchen

-

Pour für eine 30 cm Platte
Préparation : 60 min
Zutaten

- 500 g Mehl
- 20 g Hefe
- ½ EL Salz
- 75 g Butter
- 3 dl lauwarme Milch
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 4 dl Doppelrahm
- Butterflocken
- Würfelzucker
- Zimtpulver

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Vertiefung anbringen.
Hefe in der Milch auflösen, in die Vertiefung geben und Ei zufügen.
Kneten, bis der Teig weich und glatt ist.
Teig auswallen, auf ein grosses Kuchenblech legen und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
Teigrand spitzenartig hochziehen.
Teigboden mit dem Teigrädchen krapfenförmig markieren.
Rahm und Ei mischen und den Teig damit bestreichen.
Butterflocken regelmässig in das Krapfenmuster leicht eindrücken.
Würfelzucker zerbrechen und mit dem Zimt mischen, Teig damit bestreuen.
Im Ofen backen, bis der Kuchen schön goldfarbig ist.

Tipps !

- Der Gâteau du Vully kann auch salzig zubereitet werden, indem man Butter und Zucker durch Speckwürfel und Kümmel ersetzt.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.