

Gâteau du Vully

Zutaten

Zubereitung: ca. 25 Minuten
Aufgehen lassen: 1½-2 Stunden
Backen: ca. 30 Minuten

1 Backblech von 28-30 cm Ø

Backpapier für das Blech

Teig:

350 g Zopfmehl

¼ TL Salz

15 g Hefe, zerbröckelt

2 dl Milch

1 kleines Ei, verquirlt

40 g Butter, flüssig, ausgekühlt

Belag:

100 g Doppelrahm oder 1 dl Vollrahm

1 Eigelb

50 g Hagelzucker



Zubereitung

1. Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch, Ei und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig auf wenig Mehl rund auswallen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Zugedeckt nochmals 15-20 Minuten gehen lassen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Belag: Rahm und Eigelb verrühren. Auf dem Teig verteilen. Mit Hagelzucker bestreuen.
4. Im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. Lauwarm oder kalt servieren.

Der Kuchen schmeckt frisch am besten.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 306 kcal, 7g Eiweiss, 13g Fett, 40g Kohlenhydrate.