



In der ersten Episode erzählt uns Blanchette, wie sie gelernt hat, den berühmten **Vully-Kuchen** zu machen.

1

ZUTATEN

- / 1kg Mehl /
- / 1 Suppenlöffel Salz /
- / 40g Hefe /
- / 7dl Milch /
- / 80g Schweinefett /
- / 80g Butter /

SÜSSE GARNITUR

- 2 Suppenlöffel Doppelrahm.
- 3 Suppenlöffel Zucker.
- 5 à 8 flocons de Butter.

PRO KUCHEN!

- Verteilen über den Teig.
- Bestreuen.
- Verteilen.

3

GESALZENE GARNITUR

- 1 ½ Suppenlöffel Doppelrahm.
- 250g Speck.
- 60g Kümmel (fakultativ).
- 1 grosse Prise Salz.

PRO KUCHEN!

- Verteilen über den Teig auf dem Teig anrichten.
- Bestreuen.

FÜR 4 KUCHEN 30 CM DURCHMESSERRE 2

VORBEREITUNG :

- Das Mehl in eine grosse vorgewärmte Schüsse sieben und eine Mulde bilden.
- Die Hefe in lauwarmer Milch und Salz auflösen.
- Diese Flüssigkeit sowie die Milch in die Mulde begeben und den Teig gut verarbeiten.
- Indem man ihn hochhebt, dehnt und zieht- dies während ca. **15-20 Minuten**.
- Der Teig muss geschmeidig sein.
- Wenn der Teig sich von der Schüssel und den Händen löst, die Fette begeben und mit Hilfe von ein wenig Mehl eine grosse Kugel formen. In vier Teile schneiden.
- Diese auf **1 cm** Dicke in der Grösse der Kuchenbleche ausrollen.
- Auf die eingefetteten leicht gewärmten Bleche geben. Unter einem feuchten Tuch an einem warmen Ort aufgehen lassen ca. **1-1.30 Std.**
- Den Teig mit der Gabel stechen.
- Die Seiten hochheben indem man eine kleine Wulst von ca. 1 cm Breite bildet.
- Garnitur Ihrer Wahl.

*Der Brunnen ist ein Loch, das in das Mehl gegraben wird, um verschiedene flüssige oder feste Elemente abzulagern.

BACKEN 4

- In den vorgewärmten Ofen schieben und bei **240° 15 Minuten** backen.
- Der Kuchen muss schön golden sein.
- Guten Appetit !



Sehen Sie das Video

WWW.MYVAUD.CH/RECETTE-VULLY

