

# Toétché

## Zutaten für einen Kuchen

### Teig

- 10 g Hefewürfel
- 2,5 dl lauwarme Milch (35 °C)
- ½ TL Salz
- 25 g weiche Butter
- 1 EL Öl
- 375 bis 450 g Mehl
- 1 verquirltes Ei (zum Bestreichen)

### Crème

- 1,25 dl Sahne (Sauerrahm)
- 1 geschlagenes Eigelb
- Etwas Salz

## Rezept

- 1) Die Hefe in der Milch auflösen, Salz, Butter und Öl hinzufügen.
- 2) Das Mehl zur Mischung hinzufügen und den Teig kneten, bis er glatt und fest ist. Zugedeckt 2 Stunden gehen lassen.  
Den Backofen auf 250 °C vorheizen, die Form mit Öl einfetten und den Teig darin verteilen. 15 Minuten gehen lassen. Den Teig auf dem Blech ausrollen, einen Rand formen, mit Ei bestreichen und den Teig einstechen.
- 3) Die Sahne und das Eigelb vermischen und in der Mitte des Kuchens verteilen.
- 4) Bei 250 °C 15–20 Minuten backen.

Rezept aus dem Buch « Vieilles Recettes de chez nous », herausgegeben 1985 von der Vereinigung der Bäuerinnen des Jura.

