

Toéttché

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.

