



## Gâteau du Vully

<b>Saison</b>	Ganzes Jahr	<b>Anzahl Personen</b>	4
<b>Zubereitungszeit</b>	20 Minuten	<b>Art des Menüs</b>	Apéro
<b>Aufgehen lassen</b>	75 Minuten		Nachessen, salzig
<b>Backen</b>	20 - 30 Minuten		Dessert
<b>Kuchenblech von 28-30 cm Ø</b>	Blechrein für das Kuchenblech		

### Hefeteig

300	g	Zopfmehl	Mehl und Salz mischen. Eine Mulde Formen.
1/2	KL	Salz	
15	g	Hefe frisch, zerbröckelt	Hefe in wenig Milch auflösen. Mit restlicher Milch und Butter in die Mulde geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig auf wenig Mehl rund auswallen. Auf das vorbereitete Blech legen. Rand gleichmässig hochziehen. Nochmals zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
1.7	dl	Milch, lauwarm	
50	g	Butter, weich	

### Belag salzig

4	EL	Doppelrahm	Mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken. Doppelrahm mit einem Löffel auf dem Teig verteilen. Speckwürfeli darauf verteilen.
100	g	Speckwürfeli, mager	
2	KL	Kümmel	Mit Kümmel garnieren.
1	Prise	Salz	Nach Belieben mit wenig Salz betreuen.

### Belag süss

4	EL	Doppelrahm	Mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken und Doppelrahm mit einem Löffel auf dem Teig verteilen. Mit Zucker bestreuen.
4	EL	Zucker	
1	EL	Doppelrahm	Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 20-30 Minuten backen. Auf dem heissen Kuchen verteilen.

**Autor/Quelle:** Association des paysannes vaudoises

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf [www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezpte/](http://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezpte/)

