

Gâteau du Vully

Zutaten für 6 Stück

300	g	Mehl	In Rührschüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen.
7	g	Hefe	In Mulde zerbröseln.
1	TL	Zucker	Über die Hefe geben.
2	EL	Wasser, warm	Zur Hefe geben und diese etwa 15 Minuten gehen lassen, bis sie zu schäumen beginnt.
30	g	Butter	Schmelzen
½	TL	Salz	
1		Eigelb	
1	TL	Schweineschmalz	Alle Zutaten zu Mehl geben und mit dem Handrührgerät etwa 10 Minuten zu einem feuchten, weichen Teig kneten.
		Butter	Kuchenblech (28 cm Ø) gut mit Butter einstreichen. Den Teig mit bemehlten Händen im Kuchenblech fladenförmig auslegen und bei Zimmertemperatur eine Stunde gehen lassen. Teig dem Rand entlang etwas hochdrücken damit eine Rinne entsteht. Mit dem Finger tiefe Löcher in den Teig drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
¾	dl	Rahm (od. Doppelrahm)	Über den Kuchen giessen.
100	g	Zucker	
½	TL	Vanillezucker	Mit Zucker mischen und gleichmässig über den Kuchen streuen.
35	g	Butter	Flocken in die Vertiefungen verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 250°C auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten goldbraun backen.

