

Nidelkuchen (traditionelles Rezept)

Rezept für ein Kuchenblech von 28cm Durchmesser:

Zutaten:

Teig:

20g Hefe

300g Mehl

6g Salz

40g Butter

180g Milch

Guss:

150g Doppelrahm

30g Eigelb

80g Zucker

Zubereitung:

Teig:

Alle Zutaten sehr gut kneten. Den Teig zugedeckt während ca. einer Stunde aufgehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen, dann mit dem Rollholz auf Blechgrösse ausrollen. Den Teig in das ausgebutterte Blech legen und mit einem feuchten Tuch zudecken. Nochmals ca. eine Stunde aufgehen lassen.

Guss:

Den Doppelrahm und das Eigelb gut vermischen. In den Teigboden mit den Fingern Vertiefungen eindrücken und den Guss auf dem Teigboden verteilen. Zuletzt den Zucker darüber streuen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Blech in die Mitte des Ofens schieben und während 30-40 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Abkühlen lassen und servieren.

Salzige Variante: Speckkuchen

Anstelle des Zuckers kleine Speckwürfel, etwas Salz und Kümmel aufstreuen. Eigelb weglassen und anstelle des Doppelrahms Vollrahm 35% verwenden.

Backen:

Backofen auf 220°-230°C vorheizen, Blech in die Mitte des Ofens schieben und ca. 15-20 Minuten backen.