

## GÂTEAU DE VULLY

Eine herrliche Spezialität aus der Romandie: der Gâteau de Vully. Ob zum Dessert oder zum Zvieri – mit einem Kaffee serviert ein Genuss.



### Zutaten

Für 6 Personen  
(rundes Wähenblech,  
26 cm)

Vorbereitungszeit:  
zirka 30 Minuten  
(+ 2 Stunden  
Teig aufgehen lassen)

Zubereitungszeit:  
zirka 40 Minuten

### Hefeteig

1/3 Würfel Hefe\*  
oder 1/2 Btl. Trockenhefe  
40 g Zucker\*  
300 g Weissmehl\*  
1/2 TL Salz  
40 g Butter\*  
1,5–2 dl Milch\*

### Belag

1 dl Schlag\*- oder  
Doppelrahm  
1/2 dl Milch\*  
1 Ei  
50 g Hagel- oder  
Vollrohrzucker\*



\*Diese Zutaten sind als  
Naturaplan-Produkte erhältlich.

## GENIESSEN SIE DAZU EINEN GUTEN KAFFEE

### Zubereitung

Für den Teig die Hefe mit 1 TL Zucker flüssigrühren. Das Mehl mit Salz und restlichem Zucker (+ evtl. Trockenhefe) in Schüssel vermischen. Butter schmelzen, Milch begeben, mit der flüssigen Hefe zum Mehl geben und alles zu einem weichen Teig verarbeiten. Diesen auf etwas Mehl einige Minuten kräftig durchkneten, zugedeckt während zirka 1 Stunde aufgehen lassen. Blech befeuchten und bemehlen oder mit Backpapier auslegen. Den Teig rund auswallen, auf das Blech legen. Teig mit feuchtem Tuch bedecken und nochmals 1 Stunde aufgehen lassen. Für den Belag den Rahm mit der Milch und dem Ei verrühren, auf den Teigboden verteilen. Hagel- oder Vollrohrzucker darüberstreuen. Blech in

die Mitte des kalten Ofens schieben, Temperatur auf 180°C einstellen. Kuchen während 30–40 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Lauwarm oder kalt servieren.

## GEHALTVOLL UND FRUCHTIG

Der Cœur-de-Perdrix **Le Rosel** wird aus Pinot-Noir-Trauben gewonnen und ist ein fruchtiger, gehaltvoller Roséwein. Er verbindet sich gut mit allen Arten von Fischgerichten, salzigen und scharfen Gerichten. Er wird bei einer Temperatur von 10–12 Grad serviert und noch jung (1–2 Jahre) getrunken.

Erhältlich in grösseren Coop-Verkaufsstellen und online in der Galerie du Vin: [www.coop.ch](http://www.coop.ch)



Jeden  
Mittwoch  
um 19.25 Uhr  
auf SF DRS



Bisherige Rezepte unter:  
[www.coopzeitung.ch/rezepte](http://www.coopzeitung.ch/rezepte)





# DIE SÜSSE VERSUCHUNG