

Nidlechueche

...der Klassiker aus dem Murtenbiet



Überall bekannt – überall beliebt! 😊
Hergestellt mit unserem Weismehl



Zutaten (für etwa 50 Stück):

40 gr	Butter
20 gr	Hefe, frisch
250 gr	Rytz Weismehl
1 TL	Salz
180 ml	Milch

Guss:

200 ml	Rahm
1	Eigelb
80 gr	Zucker

Teig:

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren, gut durchkneten und mit einem feuchten Tuch bedeckt etwa 1 Std. gehen lassen. Danach den Teig zu einer Kugel formen und anschliessend rund auswallen (nicht zu dünn, Form von ca. Ø 26 cm). Den Teig in ein gut eingefettetes Kuchenblech legen, mit einem feuchten Tuch bedecken und nochmals für etwa 45 Min. gehen lassen.

Guss:

Eigelb mit Rahm vermischen. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig eindrücken. Die Hälfte des Gusses gleichmässig auf dem Boden verteilen und mit der Hälfte des Zuckers bestreuen. Den Kuchen ca. 15 Min backen, herausnehmen, den restlichen Guss und Zucker auf dem Kuchen verteilen und fertigbacken

Backen:

Ofen auf 180°C vorheizen, 30-40 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen, geniessen!

