

Murtener Nidelkuchen

Zutaten für 26 cm Backblech

Hefeteig

300	g	Mehl	
20	g	Hefe	
40	g	Zucker	
1	TL	Salz	
40	g	Butter, flüssig	
1½ – 2	dl	Milch, handwarm	Alle Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten und eine Stunde aufgehen lassen.

Masse 1

150	g	Crème fraîche	
60	g	Zucker	Zutaten gut vermischen und etwas ziehen lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Masse 2

100	g	Doppelrahm	
40	g	Zucker	Zutaten gut vermischen und etwas ziehen lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Zubereitung

Backblech mit Backtrennpapier belegen.

Hefeteig rund auswallen und ins Blech legen. Teig nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.

Eine dünne Schicht von Masse 1 auf den Teig auftragen (2-3 EL).

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180-200°C ungefähr 10 Minuten backen bis die Oberfläche leicht zu karamellisieren beginnt.

Erneut eine dünne Schicht von Masse 1 auf den Teig auftragen und weitere 10 Minuten backen.

Das Ganze noch ein 3. Mal wiederholen.

Aus dem Ofen nehmen und sorgfältig eine dünne Schicht von Masse 2 auftragen und das Ganze ruhen lassen, damit sich die karamellierte Schicht entspannen und weich werden kann. Anschliessend eine letzte Schicht von Masse 2 hinzufügen und den Kuchen auskühlen lassen. Aus der Form heben.



Création CBB, Okt 2013 (Spezialität der Konditorei Aebersold in Murten, Originalrezept nicht erhältlich)