

GÂTEAU DE VUILLY

res. fingers

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

1.5 dl Milch
 5 EL Zucker
 15g Hefe (ca. 1/2 Würfel)
 1 EL Zucker
 250g Mehl
 1 dl Doppelrahm
 1/2 KL Salz
 40g weiche Butter

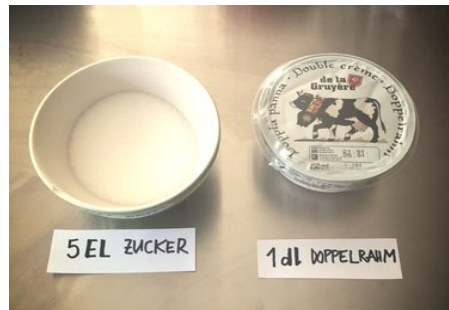
TAGS

#dessert #Nidlechuechä



1

Dies sind alle Zutaten für den Teig: 1.5 dl Milch 15g Hefe (ca. 1/2 Würfel) 1 EL Zucker 250g Mehl 1/2 KL Salz 40g weiche Butter



2

Diese Zutaten werden für die Creme auf dem Teigboden verwendet



3

250g Mehl 1/2 KL Salz 1 EL Zucker in eine Schüssel geben





4



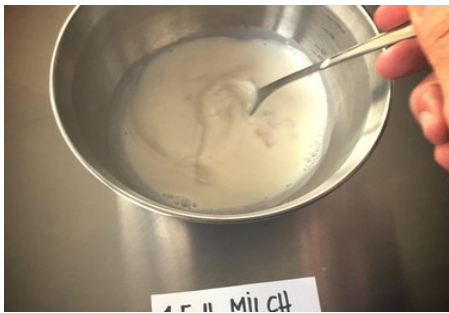
5

40g Butter schmelzen



6

1.5 dl Milch 15g Hefe zerkleinert



7

Hefe in Milch auflösen



8

Hefe und Milch dem Mehl, Salz und Zucker begeben...



9

...und die Zutaten mischen.



10

Ausgelassene Butter beifügen...



11

...und kneten



12

Richtig kneten, bis der Teig glatt ist.





13

Den Teig zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen



14



15

5 EL Zucker 1 dl Doppelrahm



16



17



18



19

Backen: 25-35 Min. Untere Ofenhälfte in den kalten Ofen schieben 200 Grad



20

Am besten warm servieren

