

Cuquettes (Bénichongebäck)



Pour 40 bis 50 Stücke

Préparation : Ruhezeit + 60 min

Cuisson : ca. 10 min

Zutaten

- 5 dl sehr dicker Sauerrahm
- 200 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- ca. 350 bis 400 g Mehl

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, Vertiefung anbringen, Rahm, Eigelb, Salz und Zucker beifügen. Alles zu einem Teig verarbeiten, aber nicht kneten, und zu einer Kugel formen.

Den Teig mit einem Tuch bedecken und im Kühlschrank während 30 Min ruhen lassen.

Aus dem Teig ein Rechteck auswallen und die Hälfte der Butter darauf verteilen und zweimal falten.

Im Kühlschrank nochmals 30 Min ruhen lassen.

Restliche Butter auf dem Blätterteig verteilen, nochmals zweimal falten und mindestens einen halben Tag im Kühlschrank belassen.

Den Teig in zwei oder drei Stücke teilen und den Rest im Kühlschrank lassen.

Den Teig so dünn wie möglich auswallen, Rondellen von rund 12 bis 15 cm Durchmesser ausstechen und Schnitte anbringen, dabei einen Rand belassen. Mit Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 bis 220° C backen.

Gut überwachen. Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.