

Gâteau bullois



Pour 4 Personen

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 bis 45 min

Zutaten

Teig

- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 dl Wasser
- 450 g Mehl
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Prise Salz

Füllung

- 400 g Zucker
- 300 g grob gehackte
Baumnusskerne
- 3 dl Sauerrahm

Glasur

- 80 g Schokolade und
- 1 Stück Butter

Zubereitung

Teig

Das Mehl, den Zucker, das Salz und die Butter mischen.

Eine Mulde formen, die Eier den Zitronensaft und das Wasser rasch zugeben ohne viel zu kneten.

1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung

Den Zucker karamellisieren, mit wenig warmem Wasser ablöschen.

Dann die Nüsse und den Rahm zugeben und abkühlen lassen.

Eine Springform von 22 bis 24 cm Durchmesser mit einer Hälfte des Teiges auslegen.

Die Ränder etwas überstehen lassen und mit Wasser anfeuchten.

Die Füllung darauf verteilen und mit dem restlichen ausgewallten Teig zudecken.

Im Ofen bei Mittelhitze 40 bis 45 Min backen.

Den Kuchen nach dem Backen auf einem Gitter erkalten lassen.

Die Schokolade zusammen mit der Butter schmelzen und den Kuchen damit überziehen.