

Kuchen mit Vin cuit



Pour ein Blech von 26 cm

Préparation : 50 bis 60 min

Cuisson : 30 bis 40 min

Zutaten

Erste Version

- 250 g Kuchenteig
- 3 dl Milch
- 2 EL Mehl oder Griess
- 80 g Zucker
- 2 dl Vin cuit (Apfel- oder Birnendicksaft)

Zweite Version

- 250 g Kuchenteig oder Mürbeteig
- 2 dl Vin cuit (Apfel- oder Birnendicksaft)
- 2 dl Rahm
- 2 Eier
- 1 EL Mehl

Zubereitung

Erste Version

Teig auswallen und ein bebuttertes Kuchenblech damit belegen.

Mehl oder Griess mit der Milch verrühren, Zucker und Vin cuit zufügen und gut mischen.

Auf den Teig giessen und im Ofen 30 bis 40 Minu bei 200° C backen.

Zweite Version

Teig auswallen und ein bebuttertes Kuchenblech damit belegen.

Teig mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit weissen Bohnen oder kleinen Kugeln belegen und 20 Min bei 250° C blindbacken.

Backpapier und Belag entfernen und etwas auskühlen lassen.

Rahm, Eier und Mehl mischen.

Vin cuit-Füllung gut mischen und auf dem Teigboden verteilen.

Ofenhitze auf 120° C reduzieren und während 45 bis 50 Min weiter backen, bis die Mischung gestockt ist.

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