

# 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 Minuten backen.

Den Kuchen nach dem Backen auf einem Gitter erkalten lassen.

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