

Eine Sünde wert – der Mont Vully-Kuchen

Zutaten

500g Mehl*
3dl Milch
2,5 dl Doppelrahm
60g Butter
ca. 20g Frischhefe
knapp 1 TL Salz
100g -150g Bratspeck für den salzigen Vully-Kuchen
Zucker nach Belieben für den süssen Vully-Kuchen

*ergibt Kuchen von knapp der Grösse eines viereckigen Backbleches

Das Mehl in eine Schüssel geben und das Salz mit dem Schwingbesen untermischen.
Die Butter weich werden lassen und in kleine Stücke geschnitten zum Mehl geben und verkneten.
Die Hefe zusammen mit wenig Zucker zur lauwarmen Milch geben, verrühren bis sich die Hefe ganz aufgelöst hat.
Dann das Milch-Hefe-Gemisch zum Mehl geben und alles zusammen zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig in der Schüssel während einer Stunde oder auch länger an einem warmen Ort aufgehen lassen. Damit der Teig nicht austrocknet, legt man ein feuchtes Tuch über die Teigschüssel.

Dann den Teig auswallen. Diese Menge Teig ergibt einen Kuchen von knapp der Grösse eines viereckigen Backbleches. Darauf den Teig nochmals 20 Minuten an der Wärme gehen lassen.

Mit dem Daumen kleine Dellen in den ausgewallten Teig drücken und dann den Guss aus Greyerzer-Doppelrahm, vermischt mit etwas Salz und Pfeffer auf den Teig geben und gleichmässig darauf verteilen.

Den Speck (Würfeli oder in Streifen geschnittene Tranchen) darauf geben und den Kuchen bei etwa 210 Grad 20 Minuten im Ofen backen bis es etwas Farbe angenommen hat.

Für den süssen Mont-Vully-Kuchen vermischt man den Doppelrahm nach Belieben mit Zucker, gibt den Guss auf den Teig und streut vor dem Backen allenfalls noch etwas Hagelzucker über den Kuchen. Wer mag, legt noch das eine oder andere Butterflöckli in die Dellen im Teig.
Dann auch etwas 20 Minuten lang bei 210 Grad backen. Der Kuchen soll etwas Farbe annehmen.