

«Nidlechueche» nach Rosalie Wiedmer

Familienrezept von Barbara und Arnold Wiedmer in Zwischenflüh (BE)

Zutaten: (für 250 g Kuchenteig = ein grosses Blech)

Für den Teig:

200 g Mehl

70 g Butter

1 kleine Prise Salz

0.6 dl Wasser

Für den Guss:

2 dl Nidle

250 g Zucker

Zubereitung:

Mehl und Salz mischen. Butter in kleine Stückchen schneiden und mit dem Mehl verreiben.

Eine Mulde in die Mehl-Butter-Masse machen und das Wasser hineingiessen.

Alles zusammen zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten.

Teig auswallen, zusammenlegen, kurz ruhen lassen. Diesen Vorgang innerhalb von 30 Minuten insgesamt drei Mal machen. **Tipp:** Den Teig zum Auswallen zwischen zwei Backpapier-Bogen legen.

Während den Ruhephasen des Teigs Nidle und Zucker gut mischen.

Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Den Teig auf die Grösse des Blechs auswallen, auf das Blech legen und mit einer Gabel gut einstechen.

Guss auf den Teig im Kuchenblech giessen.

Den «Nidlechueche» in der Mitte des Backofens bei 250 Grad 20 bis 30 Minuten backen, bis die Oberfläche schön hellbraun wie «Nidletäfel» geworden ist.
