

Vully-Kuchen

Rezept von Landfrau Anni Simonet aus Motier (FR) für 4 Kuchenbleche von je 28 cm Durchmesser.

Zutaten:

Teig

1 kg Weissmehl
20 g Salz
125 g Butter
1 Würfel Frisch-Hefe
6 dl Milch
2 Eier
½ EL geschmolzenes Schweinefett

Guss

2,5 dl Doppelrahm und 1 Eigelb, gut verquirlt
Butterstückli
Speckwürfel
Kümmel
Salz

Zubereitung:

Mehl und Salz mischen, die Hefe mit wenig Milch auflösen, alles zusammen zu einem glatten Teig verarbeiten. Ganz am Schluss noch einen halben Esslöffel geschmolzenes Schweinefett darunter kneten.

Den Teig in vier Portionen teilen, auswallen und in den mit Butter ausgestrichenen Blechen aufgehen lassen.

Den Teigrand zwischen Daumen und Zeigefinger etwas hochziehen und dann den Guss aus Doppelrahm und einem Eigelb gleichmässig darauf verteilen. Mit dem Daumen kleine Dellen in den Teig drücken und Butterstückli in die Einbuchtungen legen.

Die Speckwürfel gleichmässig über den Teig verteilen und den Vully-Kuchen mit Kümmel und etwas Salz würzen.

Den Vully-Kuchen dann in den auf 250 Grad vorgeheizten Ofen schieben und etwa 10 Minuten lang backen.

Variation: Beim süssen Vullykuchen ersetzt man den Speck mit zerschlagenem Würfelzucker und legt die Würfelzucker-Stückli zusammen mit kleinen Butterstückli in die Teig-Dellen.
