REGIONALE PRODUKTE, VULLY

VULLY-KUCHEN



Zutaten für 4 süsse Kuchen

Teig:
1 kg Mehl
1 grosse Prise Salz
25 g Hefe in ein wenig lauwarmen Wasser anrühren
70 g Butter
0,8 l Milch
15 g Schmalz
1 verquirltes Ei

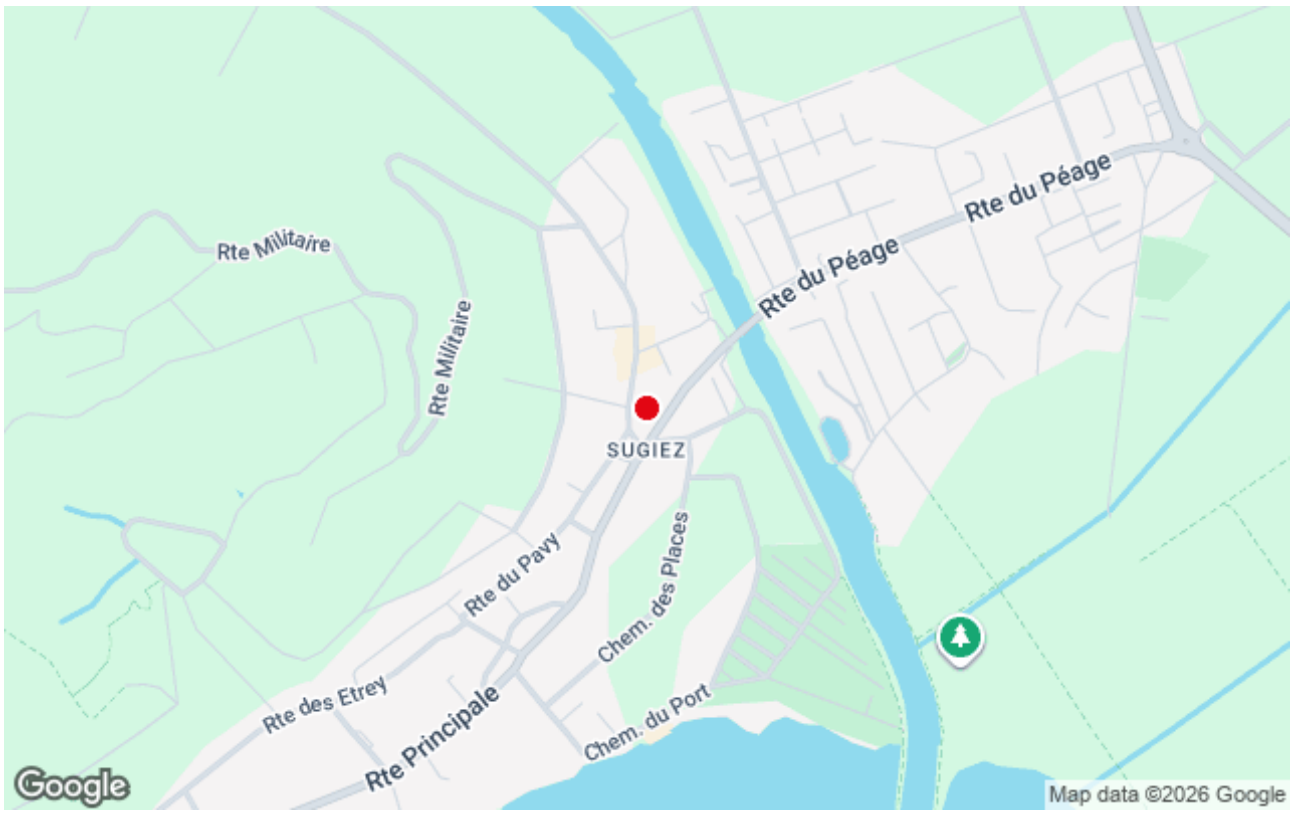
Belag:
400 g Hagelzucker oder zerstossener Würfelzucker
1,5 dl Vollrahm
1 Eigelb
150 g Kochbutter

Mehl, Salz, angerührte Hefe und die in 1/3 der Milch geschmolzene Butter mischen. Nach und nach die lauwarme Milch beifügen und kneten, bis ein leichter und luftiger Teig entsteht (ca. 20 Min.). Schmalz und Ei während dem Kneten beifügen. Kuchenblech einfetten; Teig im Blech in einem warmen Raum aufgehen lassen (ca. 1 Stunde). Teigrand mit Gabel einstechen; mit den Fingern Löcher in den Teigboden machen (oder Wallholz verwenden, um aus den Löchern Rauten zu ziehen); die Mischung von Rahm und Ei darauf verteilen; in die Löcher/Rauten kleine Butterstückchen geben; den Zucker über den gesamten Teig verteilen. In sehr heissem Ofen (300°) je nach Belieben während 8 bis 10 Minuten backen.

Der Vully-Kuchen passt wunderbar zu einem Glas Traminer aus dem Vully-Gebiet.

GUT ZU WISSEN

- Vully-Kuchen erhältlich bei:
- Le Fournil de Séb
- Place du Pommeret 2
- 1789 Lugnorre
- Tel: + 41 (0)26 673 14 03
- Boulangerie Guillaume
- Route de Chaumont 4
- 1786 Sugiez
- Tel: + 41 (0)26 673 14 83
- Boulangerie Ruffieux
- Route de Vallamand 3
- 1585 Salavaux
- Tel. +41 (0)26 677 12 66 / +41 (0)26 677 36 34
- Für weitere Informationen stehen Vully Tourisme (Adresse oben rechts) oder Vully-les-Lacs Tourisme Ihnen gerne zur Verfügung: Gros Buisson 12, 1585 Salavaux, T. +41 (0)26 520 75 20, tourisme@vully-les-lacs.ch



PDF généré le 11.11.2026