REGIONALE PRODUKTE, MORAT

DER NIDELKUCHEN, DIE SPEZIALIÄT AUS MURTEN

Herstellung
Die Besonderheit des Nidelkuchens besteht darin, dass nicht weniger als fünf Lagen Rahm auf einen leichten Hefeteig geschichtet werden. Die ersten drei Schichten sind säuerlich und süss und werden während des Backens zugegeben. Die so entstehende Caramelschicht wird weich, sobald die letzten zwei Schichten Doppelrahm aus dem Greyerzerland beigegeben werden. Diese gekonnte Mischung macht diesen Kuchen zu einer schmelzenden und rahmigen Köstlichkeit.

In Murten findet man den Nidelkuchen - ein Gaumenschmaus.. In den Dörfern rund um Murten können Sie mit etwas Glück auf den Salzkuchen stossen. Diese Spezialität wird noch heute in den traditionellen Ofenhäusern gebacken und oft zu einem Glas Wein aus dem Vully genossen. Weitere süsse und salzige Spezialitäten finden Sie in den Konditoreien und Bäckereien der Region.

GUT ZU WISSEN

- Murtner Nidelkuchen erhältlich bei:
- Bäckerei-Konditorei Aebersold
- Hauptgasse 40
- 3280 Murten
- Tel. + 41 (0)26 670 22 27
- www.nidelkuchen.ch
- Bäckerei-Konditorei Zum Buttergipfel
- Bernstrasse 15
- 3280 Murten
- Tel. +41 (0)26 670 21 58
- www.brot-ag.ch
- Bäckerei-Konditorei Hauser
- Hauptstrasse 5
- 3286 Muntelier
- Tel. + 41 (0)26 670 12 51
- www.baeckerei-hauser.ch
- Confiserie - Tea-Room Monnier
- Hauptgasse 25
- 3280 Murten
- Tel. +41 (0)26 670 25 42
- www.monniermurten.ch
- Confiserie Züger
- Hauptgasse 33
- 3280 Murten
- Tel. +41 (0)26 670 22 53
- www.confiserie-zueger.ch



CONTACT

Region Murtensee / Région Lac de Morat
Hauptgasse 27
3280 Morat

+41 26 670 51 12
info@regionmurtensee.ch



PDF généré le 08.11.2026