PRODUITS RÉGIONAUX, MORAT

LE NIDELKUCHEN, GÂTEAU À LA CRÈME DE MORAT

Fabrication
La particularité du Nidelkuchen est qu'on ajoute sur une pâte levée légère pas moins de cinq couches de crème. Les trois premières couches sont légèrement acidulées et sucrées et sont ajoutées pendant la cuisson. Cela forme une fine couche de caramel, qui se ramollit au moment d'ajouter les deux dernières couches de crème double de la Gruyère. Un savant mélange qui fait de ce gâteau une merveille fondante et crémeuse.

A Morat, c'est le fameux "Gâteau à la crème" qui fait le bonheur des gourmets. Dans les villages voisins de Morat, vous aurez peut-être la chance de trouver le "Gâteau salé", cuit dans les fours traditionnels villageois et accompagnant souvent un apéritif avec un verre de vin du Vully. Les boulangers et pâtissiers vous surprendront encore avec maintes autres spécialités sucrées et salées, n'hésitez pas, laissez-vous tenter, vous ne le regretterez pas!



CONTACT

Region Murtensee / Région Lac de Morat
Hauptgasse 27
3280 Morat

+41 26 670 51 12
info@regionmurtensee.ch

BON À SAVOIR

- Gâteau à la crème en vente chez:
- 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



PDF généré le 08.11.2026