

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

KÜCHENSTUDIO

Gâteau du Vully aus dem Combi-Dampfgarer

Rezept-Info:

Personenzahl: 8 Stück
Menü: Dessert
Zubereitungszeit: 70 - 75 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

	Etwas Butter	250 g	Weizenmehl
1 TI	Zucker	½ TI	Salz
1 TI	Wasser	10 g	Frischhefe
150 ml	warme Milch	25 g	Butter
1	Ei Größe M		
Süßer Belag:			
150 ml	Sahne 30% Fett	1	Eigelb
20 g	kalte Butter	60 g	Würfelzucker
1 Prise	Zimt		
Apfelbelag:			
150 ml	Sahne 30% Fett	1	Eigelb
3	Äpfel	1-2 El	Zucker
1 Prise	Zimt		

Zubereitung:

Backblech gut buttern. Mehl, Zucker und Salz mischen. Hefe im Wasser auflösen und unter das Mehl mischen. Butter in warmer Milch auflösen. Das verquirlte Ei beifügen. Die Masse zum Mehl geben. Aus dieser Masse einen Teig kneten. Den Teig ausrollen und auf das Blech geben. Den Teigrand dabei etwas hochziehen. 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Süßer Belag: Sahne und Eigelb mischen, den Teig bestreichen und kleine Stücke der kalten Butter in den Teig stecken. Würfelzucker grob hacken und mit Zimt vermischen. Auf dem Teig verteilen und backen.

Apfelbelag: Sahne und Eigelb mischen und den Teig bestreichen. Äpfel schälen, entkernen, in ganz dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt vermischen, darüber streuen und backen.

Einstellung: Heißluft Plus 185 °C 30 Minuten, Einschubebene 1 von unten.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de