

# Gâteau du Vully

Zutaten für 2 28cm Kuchen

## Für den Teig (1):

500g Weissmehl  
0.5 Würfel Hefe (ca. 10 g)  
1 EL Zucker  
2 EL Milch

## (Teil 2):

1 TL Salz  
3 dl Milch  
60g Butter, flüssig, abgekühlt

## Für die Füllung Teil3):

2 dl Doppelrahm  
2 frisches Eigelb  
16 Würfelzucker  
Butterflocken



## Zubereitung

1. Vorteig: Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Hefe, Zucker und Milch in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestäuben. Stehen lassen, bis der Brei schäumt (ca. 15 Min.).
2. Hefeteig: Salz, Milch und Butter begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig ins vorbereitete Blech geben, flach drücken. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Rahm und Eigelb verrühren. Teigoberfläche mit der Hälfte bestreichen. Würfelzucker auf dem Teig verteilen, eindrücken, je ein Butterflöckli daraufgeben. Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Kuchen herausnehmen, mit der restlichen Rahm-Ei-Mischung bestreichen. Fertig backen: ca. 10 Min. Kuchen herausnehmen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm servieren