



Toétchè jurassien Rahmkuchen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Vorbereitung: 120 Min.
Zubereitung: 30 Min.



Teig

250 g	Mehl	und
1/2 TL	Salz	mischen, eine Mulde formen.
20 g	Butter, weich	zugeben
4 EL	Milch	und
12 g	Hefe, zerböckelt	anrühren, dazugeben, nochmals
0,5 dl	Milch, lauwarm	dazugeben, zu einem glatten Teig kneten.

Zugedeckt bei Raumtemperatur rca. 1-Std. um das Doppelte aufgehen lassen.



Eigelb

Teig vierteln und nochmals 15 Minuten aufgehen lassen. In der Grösse des Blechs auswallen, in die vorbereiteten Bleche legen, den Rand mit den Fingern formen. Nochmals 15 Minuten aufgehen lassen. Boden mit einer Gabel einstechen. Den Teigrand mit bestreichen

Guss

50 g	sauren Halbrahm	in einer Schüssel mit
100 g	Crème fraîche	mischen,
1	Ei, verrührt	zugeben
50 g	Rohschinkenwürfel	unterrühren
1 MSP	Safran	einrühren

abschmecken, alles gut verrühren
auf die 4 Teigformen verteilen
In der unteren Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens etwa 15 Minuten backen.

Garnitur

2	Radieschen	in Scheiben schneiden und mit etwas
100 g	Mischsalat	um die Toétché verteilen
4 EL	Olicenöl	mit
4 EL	Balsamico	und
2 EL	Schnittlauch	mischen und mit

abschmecken und über den Salat und die Radieschen verteilen.