

Salée au Sucre

Salée au Sucre

Zutaten für ca 11 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Menu: [17.11.2021](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Zutaten für 11 Personen:

Teig

- 500 g Mehl
- 50 g Butter weich
- 300 ml Milch Raumtemperatur
- 30 g Hefe frisch
- 2 TL Zucker
- 2 TL Salz

Belag

- 4 EL Mehl
- 8 EL Zucker
- 600 ml Rahm (Sahne)

Zubereitung:

- Die Hefe in der Milch auflösen. Zu den restlichen Zutaten für den Teig hinzumischen und kneten bis ein glatter Teig entstanden ist.
- Den Teig zugedeckt für ca. 1 Stunde aufgehen lassen.
- Den Teig ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Wähenblech 30 cm Durchmesser (Alternativ Springform) legen und einen möglichst dünnen Rand formen.
- Das Mehl mit 2 EL Zucker (den Rest des Zuckers benötigen wir später) vermengen und über den Boden des Teigs streuen. 150 ml Rahm (den Rest des Rahms benötigen wir später) und den Rest des Zuckers verrühren und über den Teig giessen.
- In der Mitte des auf 200 ° C vorgeheizten Backofens bei Ober-Unterhitze für 15 Minuten backen.
- Mit dem übrigen Rahm begiessen und nochmals für 15 Minuten backen. Falls der Rahm noch sehr flüssig sein sollte einfach die Form etwas bewegen dass der Guss sich gut verteilen kann (er darf auch über den Rand laufen). Der Guss verfestigt sich nach dem Abkühlen noch ein wenig.
- Den Kuchen in der Form leicht auskühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter geben bis die Salée ganz ausgekühlt ist.