

Vully-Kuchen mit Zwiebeln und Pilzen

Zutaten: (für Kuchen von der Grösse eines rechteckigen Kuchenblechs)

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 60 g Butter, weich und in Würfel geschnitten
- 3 dl Milch, leicht lauwarm
- 1 Beutelchen Trockenhefe (7 g)
- ¼ TL Zucker

- 2.5 dl Greyerzer Doppelrahm
- 100 bis 150 g Bratspeck, Tranchen in Streifen geschnitten
- ca. 6 mittelgrosse Champignons, in Streifen geschnitten
- 3 mittlere Schalotten, in feine Streifen geschnitten
- Salz und grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Mehl und Salz einer Schüssel mischen. Die Butter dazugeben und von Hand mit dem Mehl verkneten.

Milch, Zucker und Hefe in einem Gefäss verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die Mischung ein paar Minuten stehen lassen.

Das Milch-Hefe-Gemisch zum Mehl geben und alles zusammen zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig in der Schüssel (Schüssel mit einem feuchten Tuch zugedeckt) an einem warmen Ort mindestens eine Stunde lang aufgehen lassen.

Den Teig rechteckig auf Blechgrösse auswallen und in ein mit einem Backtrennpapier belegtes Blech geben. Nochmals 20 Minuten an der Wärme gehen lassen.

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen.

Den Doppelrahm mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit dem Daumen viele kleine Dellen in den Teig drücken und den Doppelrahm gleichmässig auf dem Teig verteilen.

Den Speck, die Champignons- und Zwiebelstreifen draufgeben und den Kuchen für etwa 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Der Kuchen soll beim Backen leicht Farbe annehmen.

Zusammen mit einem Salat zum «Znacht» oder «Zmittag» servieren oder in kleine Stücke geschnitten als Fingerfood zum Apéro reichen.