

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Fladen Nach Fribourger Art - Cuquettes

Gattung: Backen, Gebäck, Frischkäse, Gruyère, Käse, Schweiz

Zutaten

1	Eigelb,	1	Spritzer Salz,
2	Essl. Zucker,	400 g	Mehl,
300 ml	Doppelrahm (z. B. Crème de -Gruyère),	100 g	Butter (in Flocken)

zum Bestreuen: Zucker

Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme schlagen. Den Doppelrahm und das Salz dazumischen. Das gesiebte Mehl nach und nach unterrühren, so dass ein fester Teig entsteht.

Diesen ca. 60 Minuten kühl stellen und dann zu einem 1 cm dicken Rechteck auswallen.

Darauf die Butterflocken gleichmäßig verteilen. Das Rechteck zweimal zusammenfalten, so dass der Teig in vier Schichten aufeinander liegt. 10 Minuten kalt stellen.

Diesen Vorgang dreimal wiederholen und danach 12 bis 24 Stunden kühl stellen. Danach kleine Kugeln abstechen und diese sehr dünn (etwa 2 mm) auf die Größe eines Desserttellers auswallen. In die Mitte des jeweiligen Fladens mit dem Teigrädchen parallele Schnitte machen (Abstand ca. 1,5 cm), dabei rundherum einen Rand von ungefähr 2 cm stehen lassen, damit die "Cuquettes" nicht auseinander fallen. Die Fladen auf ein eingefettetes Backblech legen und mit Zucker bestreuen.

In dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen, bis sie schön goldgelb sind.