

Nidlechueche

100 g Mehl
1 TL Salz
40 g Butter
2.5 dl Milch
10 g Hefe



einen Hefeteig zubereiten, diesen 30min an der Wärme ruhen lassen.

Teig auswallen, auf ein rundes Blech legen
(Achtung, Rand machen, sonst läuft's aus...),
weitere 20 Minuten ruhen lassen.

5 halbe Zuckerstücke

gleichmässig verteilt in den Teig stecken.

2 Becher à 1,8 dl Sauervollrahm (Crème fraîche)
2 Eigelb
150 g Zucker

mischen, über den Teig giessen.

30 Minuten im auf 220°C vorgeheizten Ofen backen.

Auskühlen lassen bis die Füllung fest ist.