

Kleine Gâteaux du Vully

Zutaten für 2 Personen

200g Weissmehl

1 Prise Salz

1 EL Zucker

½ Päckli Trockenhefe

¼ dl Milch

30g Butter

1 Eigelb

1 dl Rahm

2 EL Zucker



Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe mischen. Milch mit Butter warm werden lassen, zum Mehl geben, alles mischen, zu glattem Teig kneten. Teig ca. 10 Min. kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. aufgehen lassen.



Teig halbieren, zu zwei Rondellen von je ca. 22 cm Ø auswallen. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche (ca. 20 cm Ø) legen, Ränder leicht hochziehen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.



Eigelb mit dem Rahm verrühren, je die Hälfte auf die Teigondellen giessen. Zucker darüberstreuen. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Lauwarm servieren.

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Aufgehen lassen: ca. 60 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Energiewert / Person

ca. 3201 kJ/765 kcal

Mein Einkauf

- ½ Päckli Trockenhefe
- 1 dl Rahm

Im Vorrat

- Weissmehl
- Salz
- Zucker
- Milch
- Butter
- Eigelb

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezpte

Coop Januar-Rezept 2008, Dessert A