



Zutaten
für 2 Kuchen à 28 cm

500 g Mehl
1 TL Salz
½ Hefewürfel (21g)
1 TL warmes Wasser
3 dl lauwarme Milch
50 g Butter
3 dl Doppelrahm oder Vollrahm
1 Eigelb

Süsser Belag:

40 g Kalte Butterflöckli
120 g Würfelzucker (zerkleinert)
1 Prise Zimt

Pikanter Belag:

80 g Speckwürfel
Kümmel
1 Prise Salz

Zubereitung

- Mehl und Salz vermengen, Hefe in Wasser auflösen, zum Mehl geben, Butter in Milch schmelzen, das Eigelb darunter schlagen und ebenfalls zum Mehl geben.
- Alles 15 Minuten kneten
- Teigmasse teilen, auswallen und in eingefettete Kuchenbleche legen, bei Raumtemperatur 30 Minuten aufgehen lassen.
- Den Teigrand etwas hochziehen und am Rand Dellen formen. Teig mit einem Teigrädchen leicht einritzen.
- Ofen auf 250 Grad vorheizen.
- Rahm, Eigelb gut mischen und mit einem Pinsel auf beiden Kuchen bis zum Rand verstreichen.
- **Für den süssen Kuchen:**
- Kalte „Butterflöckli“ in den Teig stecken, Würfelzucker zerhacken, mit Zimt mischen und darüber streuen. Nochmals etwas Rahm in die Mitte giessen.
- **Für den pikanten Kuchen:**
- Speckwürfel, Kümmel und Salz auf den Kuchen verteilen.
- In der Ofenmitte etwa 10 bis 15 Minuten backen.

en Guete / guten Appetit / bon appétit / buon appetito