

Röschtigrabächuchä

Hefeteig:

500g Mehl
1 Tl Salz
20g frische Hefe
2.5dl Sauerrahm
120 flüssige Butter

Füllung :

1 Pack Bärerrösti Fixfertig ca 500g
1 Pack moitié moitié Fonduemischung ca 500g
3 Knoblauchzehen

Guss :

3.5 dl Weisswein AIGLE LES MURAILLES CHABLAIS AOC
2 dl Vollrahm
3stk Eier
30g Speisestärke (Maizena)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Die Zutaten für den Hefeteig zu einem geschmeidigen Teig Kneten und 30 min ruhen lassen.
Die Form einfetten und auf ca. 8mm auswallen und im Blech auslegen

Die Füllung die Bärerrösti und die Fonduemischung, Knoblauch mischen.
Die Shotgläser fetten und im Kuchen gleichmässig aufstellen.
Darum die Füllung gleichmässig verteilen !

Den Guss alle Zutaten vermischen und in den Kuchen Giesen.

Backen bei vorgeheiztem Ofen 200 ca. 45 min.

Wen der Kuchen leichtausgekühlt ist die Gläser entfernen und durch Plastikbecher (Weisswein) ersetzen .

