

Süsser Rahmfladen aus dem Naturpark Jura vaudois

Dessert (vegetarisch)



Zubereitungszeit: ca. eine Stunde

Zutaten

- 250g Mehl
- 25g Butterflocken
- 1.5dl Milch
- 15g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz

- 1.5 EL Mehl
- 4 EL Zucker
- 3dl Rahm

Zubereitung

- Den Backofen auf 200° C vorheizen.
- Für den Teig die Hefe in der Milch auflösen, danach den Zucker und die Butterflocken dazugeben.
- Anschliessend das Mehl und das Salz nach und nach in kleinen Mengen dazumischen. Den Teig gut durchkneten, damit er geschmeidig wird.
- Den Teig auswallen, ohne ihn aufgehen zu lassen und ihn danach auf ein Backblech mit Backpapier legen. Jetzt den Teig während 15 Minuten aufgehen lassen und eventuell einen Rand formen.

- Das Mehl mit zwei Esslöffeln Zucker mischen und den Teigboden damit bestreuen. Anschliessend 1dl Rahm darüber giessen und mit dem restlichen Zucker bestäuben.
- Für 20 Minuten in die Backofenmitte schieben.
- Dann 2dl Rahm darüber giessen und noch einmal 10-15 Minuten backen.

Tipps

- Der Rahmfladen kann lauwarm oder kalt genossen werden.