

Toétché aus dem Jura

Besondere Empfehlung / Vorspeise

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Facile



Couverts
8



Prix
\$



Préparation
20min



Cuisson
20min

#Traditionell

Heute zeige ich euch ein 100%-iges Schweizer Rezept: die Toétché aus dem Kanton Jura mit einem Hauch von Safran! Es handelt sich dabei um eine salzige Wähe mit besten Zutaten aus der Romandie... Die Basis besteht aus Hefeteig, ähnlich dem eines Brioches, und die Füllung ist eine cremige Mischung aus Sauerrahm, Vollrahm und Safran. Wenn einem da nicht schon das Wasser im Mund zusammen läuft... Also: nichts wie ran an das unglaublich leckere, traditionelle Rezept! Teile uns gerne in den Kommentaren mit, was deine Meinung zur Toétché ist und welche Schweizer Rezepte du dir noch wünschst!

Liste des ingrédients

Für den Teig

300g Mehl

2 dl Milch

15g Hefe

20g Butter

1/2 TL Salz

Für die Füllung

2 dl Sauerrahm

1 dl Vollrahm

1 Ei + 1 zum Bestreichen

1 Messerspitze gemahlener Safran

1/2 TL Salz

Étapes de préparation

1

Für den Teig die Milch mit der Butter lauwarm erwärmen, die Hefe zerbröckeln und gut vermischen. Das mit dem Salz vermischte Mehl nach und nach beim Kneten hinzufügen und die Masse zu einem glatten und elastischen Teig verarbeiten.



2

Den Teig in eine Schüssel legen. Mit einem Küchentuch zudecken und das Volumen an einem warmen Ort verdoppeln lassen (dauert ca. 1 Stunde).



3

Den Teig kreisrund ca. 7-8 mm dick auswallen. Von Hand einen Rand machen. Weitere 15-20 Minuten aufgehen lassen und anschliessend den Boden mit einer Gabel einstechen.



4

Die Füllung herstellen, indem alle Zutaten gut vermisch werden.



5

Den Teig mit dem aufgeschlagenen Ei bestreichen und die Füllung in der Mitte verteilen.



6

Die Toétché für 20 Minuten bei 240°C backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen. Guten Appetit.

