

Nidle-Chueche

etwa 16 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Wähenform:

Teig:

350 g Weissmehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
35 g Butter, weich
1 ½ TL Salz
2 ½ dl Milch, lauwarm

Füllung:

2 dl Crème fraîche
200 g Rohrzucker

Garnitur:

30 g Butterflocken

1 Vorbereiten:

Ein Wähenblech (ca. 28 cm Ø) gut einfetten.

2 Teig:

Für den Teig das Mehl mit der Hefe gut vermischen, die restlichen Zutaten dazugeben und alles während 5 bis 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig auswallen und auf dem vorbereiteten Blech ca. 45 Min. gehen lassen, bis er sich deutlich vergrössert hat.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Füllung:

Für den Guss Crème fraîche und Zucker verrühren. Den Rand des Hefeteiges etwas hochziehen und den Guss einfüllen.

④ Garnitur:

Butterflocken auf dem Guss verteilen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für einen **Speck-Chueche** 1 Hefeteig (wie oben) zubereiten und gehen lassen. Für den Guss 2 dl Rahm mit einer Prise Salz vorsichtig würzen und auf den vorbereiteten Teig geben. 150 g Speckwürfel darauf verteilen. In der Ofenmitte ca. **30 Minuten** backen.