

Mistelacher Chueche

Das Prunkstück der Seeländer Backkunst ist ohne Zweifel der Mistelacher Kuchen. Er wird fast in jedem Dorf etwas anders zubereitet, ist aber bis Murten ähnlich zu haben. In allen Rezepten gleich ist der Hefeteig und die dicke Nidle, die darüber gegossen wird. Eigentlich stammt dieser Kuchen aus dem Wistenlach (Mont Vully), der im Volksmund zum Mistelach wurde. Nach dem folgenden Rezept wurde er in Müntschemier gebacken, als ich beim Backen im Ofenhaus zu sehen durfte. (Aus: Seeländer Küche von Marianne Kaltenbach, Hallwag Verlag)

Für ein Blech von 27 cm Durchmesser

500g	Mehl	in eine grosse Schüssel sieben und eine Vertiefung anbringen
10g	Hefe	
½ dl	Milch	die Hefe in der Milch auflösen und zum Mehl giessen
50g	Butter	
1 TL	Salz	
2 dl	Milch	die Butter und das Salz in der lauwarmen Milch auflösen. Ebenfalls begeben und alles zu einem weichen Teig kneten
1 dl	Milch	die restliche Milch nach Bedarf zugeben. Den Teig bei Zimmertemperatur um das Doppelte aufgehen lassen

Formen:

Den Teig ausrollen und auf das mit Butter bestrichene Blech legen und einen Rand hoch ziehen. Mit einem nassen Tuch zudecken und im Blech nochmals gehen lassen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

100g	Würfelszucker	halbieren und in den Teig drücken
2 ½ dl	Rahm (wenn möglich Doppelrahm)	den Rahm darüber giessen
4 EL	Griesszucker	darüber streuen

Backen:

Den Kuchen etwa 30-35 Minuten bei 200 Grad backen.