

Zutaten

4 Portionen

1 rechteckiges Backblech von ca. 28x26 cm

Backpapier für die Form

Butter für das Blech

Teig:

300 g Mehl

½ TL Salz

10 g Hefe, zerbröckelt

ca. 2 dl Milch, lauwarm

25 g Butter, flüssig

1 EL Rapsöl

(oder Fertig-Pizzateig)

Belag:

200 g Crème fraîche

2 EL Rahm

1 Ei, verquirlt

Salz

4–5 Bundzwiebeln, längs halbiert

100 g Käse, z.B. Jurakäse, geraffelt

Pfeffer



Zubereitung

Zubereiten: 40min

Auf dem Tisch in: 40min

1. Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch, Butter und Öl dazugeben, zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig auf wenig Mehl rechteckig auswallen, vorbereitetes Blech damit auslegen, Rand 1,5 cm hochziehen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Boden mit einer Gabel einstechen.
3. Belag: Crème fraîche, Rahm und Ei verquirlen, salzen. Auf dem Teigboden verteilen. Zwiebeln darauflegen, mit Käse bestreuen.

4. Auf der untersten Rille des auf 230°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen, würzen.

Das Original: Die Toétché ist ein gesalzener Sauerrahmkuchen. Sie ist eine Spezialität des Kantons Jura.

Energie: 2784kJ / 665kcal, Fett: 37g, Kohlenhydrate: 63g, Eiweiss: 19g