



Gâteau de Payerne (mürber Nusskuchen)

Anlässlich einer jährlichen Messe findet in Payerne ein Wettbewerb für den besten Gâteau de Payerne statt. Es gibt zwar ein Originalrezept, aber es gibt keine AOP (Appellation Origine), so ergänzen die Bäckerinnen und Bäcker die Nussfüllung auch mal mit Mandeln oder Pistazien. Es ist aber immer ein gedeckter Kuchen, der mit einem Haselnuss-Mürbeteig gebacken wird und einer weichen Füllung, deren Hauptzutaten Haselnüsse, Vollrahm und Vanillezucker sind.

Der Teig ist trocken und sehr mürbe, er zerbröselt beim Zubeissen so richtig schön zwischen den Zähnen. Das Gebäck schmeckt hervorragend zu Kaffee, Tee oder auch mal zu einem Glas Wein.

Zutaten (Backform ø24cm)

180g	Mehl
125g	gemahlene Haselnüsse
80g	Zucker
1/2Tl	Salz
120g	Tafelbutter, kalt
1	Ei

Füllung:

140g	gemahlene Haselnüsse
40g	Zucker
40g	Vanillezucker
1,5dl	Vollrahm

Vanillezucker kann man gut selber herstellen. Ausgekratzte Vanilleschoten enthalten noch viel Aroma. In Zucker eingelegt, geben sie dieses bereits nach wenigen Tagen an den Zucker ab.

Zubereitung

Mehl, Haselnüsse, Zucker und Salz miteinander vermischen. Kalte Butter in Stücken zugeben und mit den Fingern zerreiben bis die Masse fein und krümelig ist. Es dürfen keine Butterstückchen mehr sichtbar sein.

Ei verquirlen und mit einer Gabel mit dem Teig gut vermischen. Zu einem Laib formen und in Haushaltfolie einpacken. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Wichtig: Der Teig darf auf keinen Fall geknetet werden!

Alle Zutaten für die Füllung vermischen.

2/3 des Teiges auf ein Stück Haushaltfolie legen und mit den Fingern zu einem runden ca. 1 cm dicken Fladen formen. Eine zweite Folie darauf legen und mit dem Wallholz sorgfältig bis zu einem Durchmesser von ca. 30cm auswallen.

Das Backblech sehr gut ausbuttern. Die obere Folie vom Teig abziehen und den Teig mit Hilfe der unteren Foile auf das Backblech kippen. Rand etwas nachformen.

Füllung auf den Teig geben und regelmässig verstreichen.

Den Rest des Teiges auswallen und auf die Füllung legen (wie oben beschrieben). Mit einer Gabel einen Rand formen, so dass der untere und obere Teig zusammenhalten.

Im unteren Drittel des Ofens bei 200° 45 bis 50 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und im Backblech 10 Minuten abkühlen lassen. Kuchen auf ein Gitter heben und ganz auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.









