**Rezept Nidelkuchen**

**Zutaten**

[](https://www.google.ch/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.swissmilk.ch%2Fde%2Frezepte-kochideen%2Frezepte%2FLM200106_25_MEN106B024D%2Fnidlechueche%2F&psig=AOvVaw2fbRyzibSAlcFfe7M4z3Hh&ust=1584603550897000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCPDJhbbCo-gCFQAAAAAdAAAAABAD)Teig:

-20gr Hefe

-300gr Mehl

-6gr Salz

-40gr Butter

-180gr Milch

Guss:

150gr Doppelrahm

80gr Zucker (4 Esslöffel)

1. Butter schmelzen.

2. Ein Schluck der Milch zur Hefe geben (zum Auflösen) und der Rest der Milch am Schluss zu der   
 geschmolzenen Butter geben.

3. Alle Teig-Zutaten mischen und gut kneten. Den Teig zugedeckt während zirka einer Stunde aufgehen   
 lassen. Den Teig zu einer Kugel formen, dann mit dem Rundholz auf Blechgrösse (30-32cm)   
 ausrollen. Das Blech mit Butter einreiben. Den Teig in das ausgebutterte Blech legen.   
 In den Teigboden mit den Fingern Vertiefungen eindrücken. Anschliessend mit einer Gabel den   
 Teigboden einstechen.

4. Den Doppelrahm auf dem Teig verteilen und den Zucker darüber streuen. Danach noch ein paar   
 Butterflocken darüber streuen.

5. Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Blech in der Mitte des Ofens schieben und während  
 15 – 20 Minuten backen (Achtung: Guss ist am Schluss sehr flüssig).

6. Abkühlen lassen und anschliessend geniessen.