



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Tête de Moine mit Baumnuss-Pesto

\*\*\*\*\*

## Waadtländersuppe

\*\*\*\*\*

## Eglifilets nach Waadtländer Art

\*\*\*\*\*

## Gâteau au raisiné

### Zutaten:

### Zubereitung:

#### Gâteau au raisiné

|        |        |
|--------|--------|
| 300 g  | Mehl   |
| 1/2 TL | Salz   |
| 1 EL   | Zucker |
| 150 g  | Butter |
| 1 Stk. | Ei     |
| 4 EL   | Rahm   |

|        |           |
|--------|-----------|
| 1 l    | Apfelsaft |
| 1.5 dl | Milch     |
| 1.5 dl | Rahm      |
| 2 EL   | Mehl      |
| 1 EL   | Butter    |
| 2 Stk. | Eier      |
| 2 EL   | Zucker    |

Mürbeteig (für ein Wähenblech von 28-30 cm Durchmesser)

Mehl, Salz und Zucker mischen.

Butter in Stücke schneiden, zugeben, mit dem Mehl verreiben, bis die Masse gleichmässig krümlig ist.

Ei mit dem Rahm verrühren, zur Mehlmasse dazu geben und zu einem Teig zusammenfügen; kurz kneten. Teig flach drücken, Ca. 1 Std. zugedeckt kühl stellen. Blech mit ausgewalltem Teig belegen, Teigboden gut einstechen. 30 Minuten kühl stellen.

#### Belag

Saft auf 1.5 dl einkochen (dauert ca. 45 Minuten). Auskühlen lassen.

Milch, Rahm und Mehl in einer Pfanne vermischen. Unter Rühren aufkochen.

Butter zugeben und auskühlen lassen.

Die 1.5 dl eingekochten Saft (Raisiné), Eier und Zucker zur ausgekühlten Milch-/Rahmmischung dazu geben. Den Belag auf den Teigboden giessen.

Ca. 30 Minuten backen in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Allfällige Luftblasen während des Backens einstechen.

Tipp: Sowohl der Teig, als auch der Belag können schon am Vortag vorbereitet und getrennt und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden.