

## Gâteau au raisiné Saft-Kuchen aus der Romandie

für ein Wähenblech von 28–30 cm Ø, Randhöhe 2½ cm, gefettet

### Mürbeteig

300 g Mehl  
1 Esslöffel Zucker  
½ Teelöffel Salz

150 g Butter oder Margarine, kalt

1 Ei  
4 Esslöffel Rahm

alles in einer Schüssel mischen

auf dem Mehl in kleine Stücke schneiden, von Hand mit dem Mehl zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben

verrühren, dazugliessen, mit dem Teighörnchen alles rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, kurz kneten, flach drücken, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Teig rund auswallen, vorbereitetes Blech damit auslegen, Boden mit Gabel dicht einstechen, ca. 30 Min. kühl stellen

### Belag

1 Liter Apfel- oder Birnensaft

1½ dl Rahm  
1½ dl Milch

2 Esslöffel Mehl

1 Esslöffel Butter oder Margarine

1½ dl eingekochter Saft (Raisiné)  
2 Eier

auf 1½ dl einkochen, auskühlen, beiseite stellen (Raisiné)

mit dem Schwingbesen in einer Pfanne verrühren, unter Rühren aufkochen

beigeben, auskühlen

alles darunter rühren, Belag auf den Teigboden giessen

**Backen:** ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, allfällige Luftblasen während des Backens einstechen. Herausnehmen, auf einem Gitter leicht abkühlen, dann sorgfältig aus dem Blech heben.

**Lässt sich vorbereiten:** am Vortag Blech auslegen, Belag bis und mit Butter oder Margarine zubereiten. Beides zugedeckt kühl stellen. Restliche Zutaten für den Belag vor dem Backen darunter mischen.

### Tipps

- Statt Raisiné 1 dl Birnendicksaft mit 2 Esslöffel Zitronensaft verwenden.
- Der Kuchen schmeckt lauwarm am besten.

**Getränkeworschlag:** leichter spritziger Weisswein. Je nach Saison ein Glas Sauser. Abends vielleicht ein Glas Johannisberg oder Malvoisie.

