

# Salée Ormonanche aus dem Regionalen Naturpark Gruyère-Pays-d'Enhaut

Dessert (vegetarisch)



**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Ruhezeit:** ca. 1 ½ Stunden

**Backzeit:** 20 -30 Minuten

## Zutaten

### Teig

- 250g Mehl
- ½ KL Salz
- 1 EL Zucker
- 15g Hefe
- 1.5dl Milch
- 40g Butter

### Füllung

- 200g brauner Zucker
- ½dl Wasser
- 150g Mehl
- 100g Butter
- Zimt

## Zubereitung

- Aus Mehl, Salz, Zucker, Hefe, Milch und Butter einen Teig machen. Dazu Milch und Butter etwas erhitzen und die Hefe darin lösen.
- Den Teig bei Raumtemperatur ca. 1 ½h gehen lassen.
- Mit dem Teig ein Kuchenblech auslegen.
- Den braunen Zucker darauf verteilen, Wasser hinzufügen, Mehl und Zimt mischen, darauf anrichten und die Butter in dünnen Streifen darin verteilen.
- Für 20 bis 30 Minuten bei 180° C im Ofen backen.

## Wissenswertes

- Der Salée au sucre ist der am weitesten verbreitete Vertreter in der Familie der Hefekuchen.
- Der Begriff «Sallaye» oder «Salée au sucre» ist bereits seit 1660 gebräuchlich.

## Produzentin

Bio-Käserei Les Moulins  
Roue de la Rosette 1  
1660 Les Moulins  
+ 41 (0)26 924 34 05

## Autorin

---

Fanny Henchoz  
Roulotte Aux Saveurx Alpestres  
[www.yackabons.ch](http://www.yackabons.ch)