

# Toétché aus dem Naturpark Doubs

## Vorspeise (vegetarisch)



**Vorbereitungszeit:** ca. 15 Minuten

**Ruhezeit:** ca. 60 Minuten

**Backzeit:** ca. 15 Minuten

### Zutaten

**Teig:**

- 350g Mehl
- 15g Bierhefe
- 25g Butter
- Etwas Rapsöl
- 1 Prise Salz
- 2dl Milch

**Garnitur:**

- 2dl saurer Doppelrahm
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 1 Ei

### Zubereitung

- Für den Teig alle Zutaten mischen und gut kneten um eine homogene Masse zu erhalten. Kneten bis der Teig eine glatte Oberfläche hat.
- Ungefähr eine Stunde zugedeckt ruhen lassen.
- Für die Garnitur die Eier mit einer Gabel schlagen und vorsichtig unter den Rahm mischen
- Die Creme auf den Teig verteilen und im Ofen bei 240° C ungefähr 15 Minuten backen.

### Wissenswertes

- Der Toétché ist ein fester Bestandteil der jurassischen Volksfeste.

### Tipps

- Wird als Aperitif zu einem kühlen Wein serviert.

### Autorin

Rezept aus dem Buch der alten Rezepte der  
Vereinigung der jurassischen Bäuerinnen.