



Kuchen mit Saucisson vaudois IGP

Zutaten




 **4 Personen**  **110min**

- 1** Saucisson vaudois IGP
- 135g** Mehl
- ⅔** Päckchen Backpulver (ca. 7 g)
- 2** Eier
- 7cl** Milch
- 7cl** Öl
- 70g** geriebener Le Gruyère AOP
- +** Salz, Pfeffer

Rezept

- 1** Die Saucisson vaudois IGP 50 Minuten in Wasser bei maximal 75 °C garen. Aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen.
- 2** Nach dem Abkühlen die Haut entfernen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden.
- 3** Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 4** Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen.
- 5** Eier hinzufügen, Milch und Öl portionsweise unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- 6** Würfel der Saucisson vaudois IGP und geriebenen Le Gruyère AOP hinzufügen und vorsichtig unterheben.
- 7** Teig in eine mit Butter eingefettete Kuchenform geben.
- 8** 40 bis 45 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist.
- 9** Vor dem Stürzen und Servieren einige Minuten abkühlen lassen.

Die Tipps des Profis:

-  Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.
-  Stechen Sie die Würsthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.
-  Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

