

# Zubereitung

## Gâteau de Payerne

**Nährwert pro Stück:**

563 kcal

F 42 g

Kh 41 g

E 7 g



ca. 30Min



8 Personen

### Teig

150 g **Butter**100 g **Zucker**1 Prise **Salz**125 g gemahlene **Haselnüsse**150 g **Mehl**

### Und so wirds gemacht:

Alle Zutaten rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

### Füllung

125 g gemahlene **Haselnüsse**85 g **Zucker**1 Päckli **Vanillezucker**1.5 dl **Rahm**

---

**Puderzucker** zum  
Bestäuben

### Und so wirds gemacht:

Alle Zutaten bis und mit Rahm zu einer feuchten Masse verrühren.

**Form:**

Für eine Springform von 24cmØ, Formenrand gefettet

**Formen:**

Mit dem Formenring auf zwei Backpapiere je einen Kreis zeichnen (Innendurchmesser), Backpapiere wenden. Teig halbieren, jeweils zwischen dem Backpapier und einer Klarsichtfolie auf Kreisgrösse auswallen, Klarsichtfolien entfernen. Einen Teig mit dem Backpapier auf den Formenboden legen Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Rand mit Wasser bestreichen, zweiten Teig daraufstürzen, Backpapier entfernen. Rand mit einer Gabel ringsum andrücken, Formenrand befestigen, überstehendes Backpapier abschneiden.

**Backen:**

ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter ziehen, auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.

**Haltbarkeit:**

in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Woche.

**Dazu passt:**

Waadtländer Weisswein (z. B. Chardonne le Chantey AOC).