



Schlorzifladen (romige perentaart)

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	40 Mins
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	1 Hrs
Porties	8
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

250 g bloem
½ tl zout
100 g boter, koud
50 ml melk

De bloem en het zout met elkaar mengen. De boter in blokjes toevoegen en mengen tot een kruimelige massa ontstaat. Melk toevoegen en het geheel tot een deeg kneden. Het deeg in folie inpakken en gedurende minstens 1 uur koud zetten.

De ronde bakplaat met boter invetten. Het deeg op een kleine hoeveelheid meel rond uitrollen en vervolgens op de bakplaat leggen. De deegbodem met een vork meermaals inprikkelen en de vulling over de deegbodem verdelen.

400 g perenstroop
3 eieren
150 g volle kwark
60 g suiker
250 ml room

De perenstroop op de deegbodem uitstrijken.

De room opkloppen tot deze dikvloeibaar is en vervolgens met de overige ingrediënten mengen. Het mengsel over de perenstroop verdelen. De bakplaat op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Bakken.

Hot air 180 °C gedurende 40 Mins

De Schlorzifladen lauwwarm met slagroom of roomkaas serveren.

Tips

Voor een zelfgemaakte perenvulling 200 g gedroogde peren, 50 g gedroogde pruimen, 50 g gedroogde vijgen en 25 g rozijnen over nacht in water laten inweken en de volgende dag in het weekwater gedurende 30 minuten laten koken. De vloeistof zeven en de gedroogde vruchten samen met 2 eetlepels Birnbrotkruiden, 50 g perendiksap en 2 eetlepels Kirsch (kersenlikeur) fijn pureren.





Accessoires

Ronde bakplaat met TopClean, ø29 cm

Rooster

