Schlorzifladen

Rezept von V-ZUG AG

Zubereitung	40 Min.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	1 Std.
Portionen	8
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

250 g Mehl

½ TL Salz

100 g Butter, kalt

50 ml Milch

Mehl mit Salz mischen. Butter in Würfeln zugeben und reiben, bis eine krümelige Mischung entsteht. Milch zugeben und den Teig zusammenfügen. Teig in Folie verpackt mindestens für 1 Stunde kühl stellen.

Rundes Kuchenblech mit Butter einfetten. Teig auf dem Mehl rund auswallen und Kuchenblech damit auslegen. Teigboden mit der Gabel mehrmals einstechen und Füllung darauf verteilen.

400 g Birnweggenfüllung

3 Eier

150 g Rahmquark

60 g Zucker

250 ml Rahm

Birnweggenfüllung auf dem Teigboden verstreichen.

Rahm für den Guss dickflüssig aufschlagen und mit den restlichen Zutaten mischen. Guss über der Birnenweggenfüllung verteilen. Kuchenblech auf den Gitterrost in den kalten Garraum stellen. Backen.

Heissluft 180 °C während 40 Min.

Schlorzifladen lauwarm mit Schlagrahm oder mit Käse servieren.

Tipps

Für eine selbst gemachte Birnweggenfüllung 200 g Dörrbirnen, 50 g Dörrzwetschgen, 50 g Dörrfeigen und 25 g Rosinen über Nacht in Wasser einlegen und am nächsten Tag im Einweichwasser 30 Minuten lang kochen. Flüssigkeit absieben und die Dörrfrüchte zusammen mit 2 EL Birnbrotgewürz, 50 g Birnendicksaft und 2 EL Kirsch fein pürieren.

Zubehör

Kuchenblech rund mit TopClean, ø29 cm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019