



# 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 Birnweggenfüllung 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

