

Toggenburger Schlorzifladen

Älpli Version

Zutaten

Blätterteig

Birnenweggen- oder Nussfüllung (Kann fertig gekauft werden)

5 Eier

5dl Rahm

Zucker oder Vanillezucker

Zubereitung

Den Teig in ein Kuchenblech legen. Die Birnenweggen- oder Nussfüllung auf dem Teig verteilen. Die restlichen Zutaten gut verrühren und über die Füllung verteilen.

Backen

Bei 170°C ca 50 Minuten

Version nach Grossmutter's Art

Zutaten Mürbeteig

60gr Butter

120gr Weissmehl

0.5dl Wasser

1 Prise Salz

30gr Zucker

Zutaten Birnenfüllung

250gr Dörrbirnen

0.2dl Birnenschnaps

Schlorzi (Guss)

1.5dl Vollrahm

1dl Milch

2 Eier

Zimt

40gr Zucker

Mürbeteig

Butter und Mehl fein reiben. In der Mitte eine Vertiefung bilden und Wasser, Salz und Zucker dazu geben. So rasch wie möglich zu einer Teigkugel aufarbeiten. Nicht kneten. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig ausrollen und ein Kuchenblech damit belegen, mit einer Gabel stupfen.

Birnenfüllung

Die Dörrbirnen 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen, abschütten und mit dem Birnenschnaps (genauer Birnentrester) vermischen. Durch das Passevite treiben. Die Masse auf den ausgelegten Teig verteilen.

Schlorzi (Guss)

Die Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und über die Birnen verteilen.

Backen

In mittelhohem Backofen ca. 30 Minuten backen. Der Kuchenboden soll gut gebacken sein und der Guss soll eine hellbraune Farbe annehmen. Erkalten lassen und servieren.