

Toggenburger Schlorzifladen

Äpli 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 Grossmutters Art

Zutaten Mürbeteig

60gr Butter
120gr Weissmehl
0.5dl Wasser
1 Prise Salz
30gr Zucker

Zutaten Birnenfüllung

250gr Dörrbirnen
0.2dl Birnenschnaps

Schlörzi (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.

Birnenfülleung

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

Schlörzi (Guss)

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

Backen

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