



Schlorzifladen

Für 8 Personen



Zutaten:

1 ausgewallter Mürbe- od. Kuchenteig ca Ø 32CM

300 g Fertig-Birnenweggen-Füllung

6 dl Vollrahm

2 Stk. Eier

0.5 TL Maizena

1 Päckli Vanillezucker

2 EL Kirsch

Kochablauf

- Backofen auf 190° vorheizen
- Ein Baktrennpapier auf die Grösse von einem runden Backblech zuschneiden
- Den Teig auf das Baktrennpapier im Backblech legen, das Backblech schön mit dem Teig auskleiden und den übrigen Teig abschneiden
- Die Birnenweggenmasse mit dem Kirsch vermengen und gleichmässig auf den Teig verstreichen
- Für den Guss den Rahm, die Eier, das Maizena und den Vanillezucker gleichmässig vermischen
- Den Guss auf die Birnenweggenmasse geben und den Schlorzifladen bei 190° für ca. 40 min backen