

Appenzeller-Nidelfladen

Dessert (auch Schlorzifladen genannt) Fladen • Wähe • Kuchen



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

VORBEREITUNG

Backofen:

Den Backofen auf 200 Grad (Umluftbackofen auf 180 Grad) vorheizen

Wähenblech:

Ein rundes Backblech mit Backpapier belegen

Kuchenteig:

Den Kuchenteig auslegen (Den Boden bitte NICHT einstechen)

Baumnüsse, Birnenweggenfüllung, Zimt, Kirsch (1):

Die Baumnüsse grob hacken. Die Birnenweggenfüllung mit etwas Zimt sowie dem Kirsch und den gehackten Nüssen mischen

GUSS ZUBEREITEN

Eier, Milch, Rahm, Zucker, Maisstärke, Kirsch (2):

Eier, Milch, Rahm und Zucker gut verrühren. Die Maisstärke mit dem Kirsch (2) anrühren und unter den Guss mischen

Fladen füllen:

Die Birnenweggenfüllung in die ausgelegte Kuchenform verteilen. Mit einem Gummischaber glattstreichen. Den Kuchenguss darübergiessen

Backen:

Im Backofen ca. 50 Minuten auf der untersten Rille backen. Danach Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 30 Minuten ruhen lassen

Bemerkungen

KGZ-Kochanlass vom 31. Oktober 2009 verantwortlich Fredy Spirk

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

Geriebener Kuchenteig

(nicht Blätterteig), fix-fertig, ca. 30 cm Ø

400 bis 500 gr Birnenweggenfüllung

(Birnenweggenfüllung ist in der Schweiz bei Coop erhältlich)

2 EL Kirsch (1)

1 EL Kirsch (2)

EL Zucker

1 Prise Zimt, gemahlen

40 gr Baumnüsse

geschält und gehackt

4 dl Rahm (Sahne)

3 Eier

1 EL Mais- oder Kartoffelstärke (z.B. Maizena) mit dem Kirsch (2) angerührt