

## **Toggenburger Schlorzifladen**

Aus der Sendung: Hit auf Hit – Vom Rheinfall bis ins Heidiland

Schlorzifladen heißt zu gut Deutsch „flacher Kuchen mit aromatischem Belag“, in der Schweiz und Süddeutschland sagt man oft auch „Wähe“ dazu.

### Zutaten:

200 g Mehl,  
80 g Zucker,  
150 g kalte Butter,  
4 Eier,  
½ Teelöffel Zimt,  
3 dl Rahm  
500 g Birnenweggenfüllung



Zuerst macht man den Teig, weil er ca. 30 Minuten ruhen muss.

Das Mehl und ca. 50 g Zucker in eine Schüssel geben, mischen und die Butter in Flocken dazugeben und gut durchkneten. Zuletzt gibt man noch 1 Ei dazu. Man kann auch fertigen Teig aus dem Handel nehmen.

In der Zwischenzeit macht man die Füllung. Dazu braucht man:

200 g getrocknete Birnen  
je 25 Gramm getrocknete Zwetschgen und Datteln,  
4 cl Rum, etwas Zimt und 1 Nelke

Die Trockenfrüchte kocht man mit etwas Wasser zusammen auf, gibt dann etwas Zimt, 1 Nelke und je nach Wahl Rum oder anderes dazu.

Dann passiert man das Ganze mit dem Stabmixer oder dreht es auch durch den Wolf. Die Masse sollte eine festere Konsistenz haben. Man kann auch fertige Birnenweggenfüllung aus dem Handel verwenden.

Den Backofen heizt man jetzt auf 180 Grad vor und rollt nun den Teig ca. 3 mm dick aus. Eine runde Kuchenform mit dem Teig auslegen, den Boden mit einer Gabel etwas einstechen und anschließend die Birnenweggenmasse ca. 3-4 Millimeter dick auftragen.

Nun nimmt man den restlichen Zucker und den Rahm und verquirlt die übrigen 3 Eier darin. Die Masse gießt man über den Kuchen und bäckt das ganze ca. 30-40 Minuten im Ofen, bis die Decke eine bräunliche Färbung bekommt.

Man kann natürlich verschiedene Varianten ausprobieren und noch Nüsse auf die Füllung streuen oder anstatt Rum auch Obstler nehmen. Der Phantasie sind da keine Grenzen gesetzt.

Nach dem Backen lässt man den Kuchen etwas abkühlen und isst ihm am besten warm oder auch lauwarm. Er schmeckt aber auch kalt.

Nährwert:

1 Portion enthält 660 Kcal, 9g Eiweiß, 32g Fett und 83g Kohlenhydrate

Serviervorschlag:

